



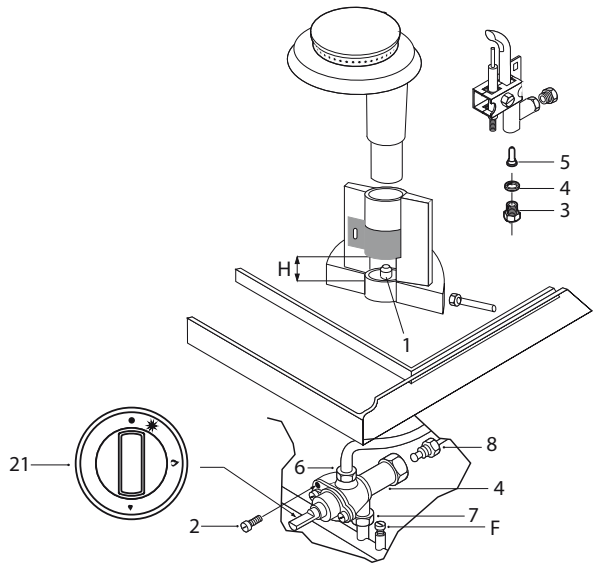
MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE A GAS HIGH POWER MAX POWER- <i>(Istruzioni originali)</i> Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	79	IT
INSTRUCTION MANUAL GAS COOKER HIGH POWER MAX POWER - <i>(Original instructions)</i> Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	97	EN
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES A GAZ HIGH POWER MAX POWER - <i>(Instructions originales)</i> Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	115	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH GASHERDE HIGH POWER MAX POWER - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i> Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	133	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS A GAS HIGH POWER MAX POWER- <i>(Instrucciones originales)</i> Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	152	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING GAS FORNUIZEN HIGH POWER MAX POWER- <i>(Originele instructies)</i> Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	169	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES A GÁS HIGH POWER MAX POWER - <i>(Instruções originais)</i> Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	188	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ HIGH POWER MAX POWER - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i> Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	205	EL
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÝCH SPORÁKU HIGH POWER MAX POWER - <i>(Původní návod)</i> Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.	224	CS
NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÝCH SPORÁKOV HIGH POWER MAX POWER - <i>(Pôvodné pokyny)</i> Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	241	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZTŰZHELYEK HIGH POWER MAX POWER - <i>(Eredeti utasítások)</i> Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	259	HU
BRUGSANVISNING GASKOMFURER HIGH POWER MAX POWER - <i>(Originalvejledning)</i> Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	277	DA
BRUKSANVISNING GASSKONFYRER HIGH POWER MAX POWER - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i> Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	295	NO
BRUKSANVISNING GASSPISAR HIGH POWER MAX POWER - <i>(Originalinstruktioner)</i> Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	313	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE GAZOWE HIGH POWER MAX POWER - <i>(instrukcje oryginalne)</i> Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	330	PL
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZURILE PE GAZ HIGH POWER MAX POWER - <i>(InstrucȚiuni originale)</i> Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	347	RO
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ HIGH POWER MAX POWER - <i>(оригинальные инструкции)</i> Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	366	RU
HIGH POWER MAX POWER GAZLI OCAKLAR İÇİN KULLANIM KILAVUZU - <i>(Orijinal bilgiler)</i> Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	385	TR
دليل استعمال المطابخ التي تعمل بالغاز HIGH POWER MAX POWER - <i>(تعليمات أصلية)</i> تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.	420	AR



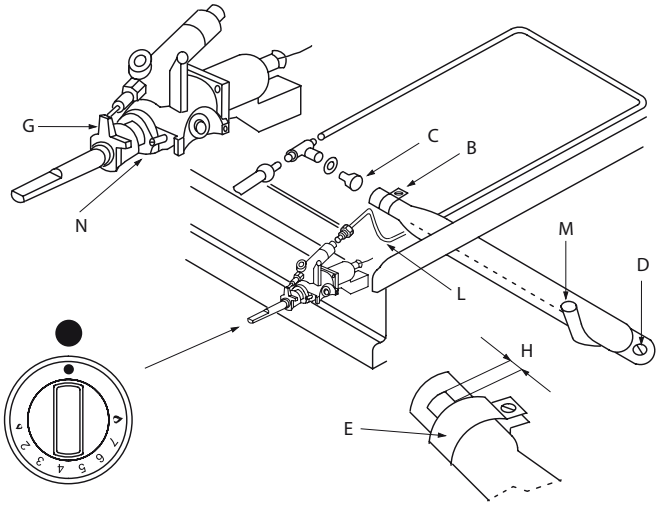
1



2

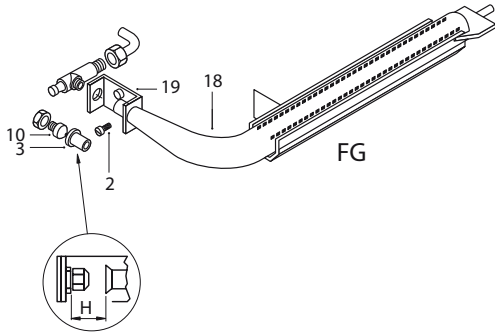


3

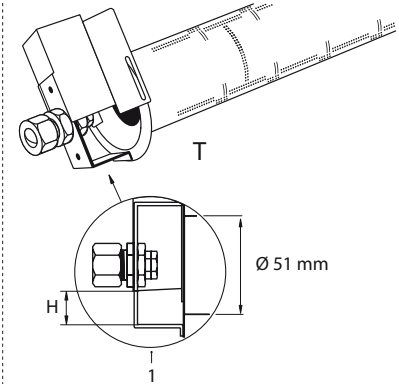


4

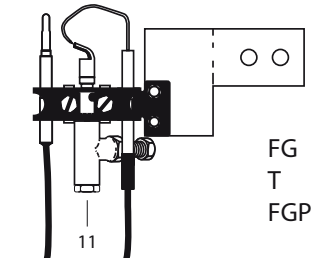
4.1



4.2

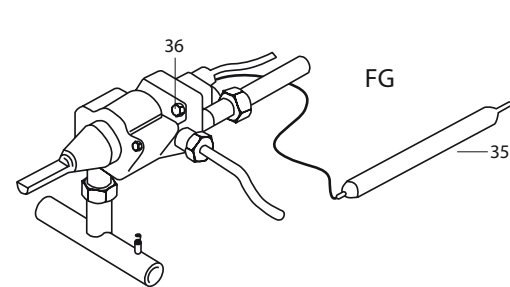


4.3

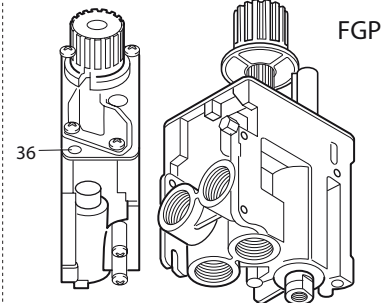


5

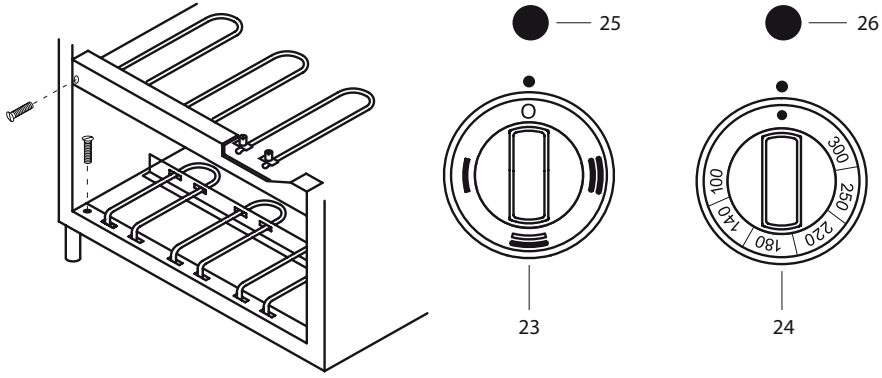
5.1



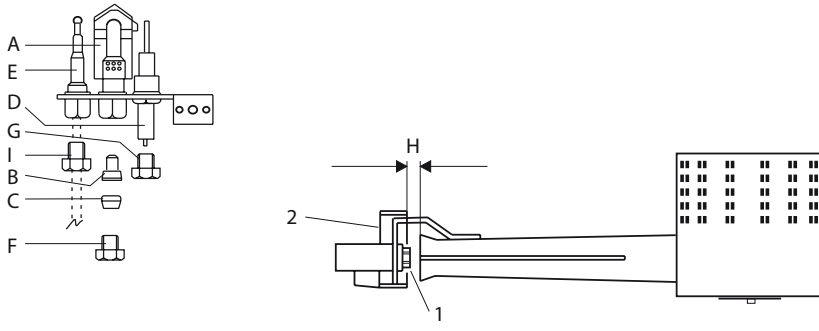
5.2



6



7

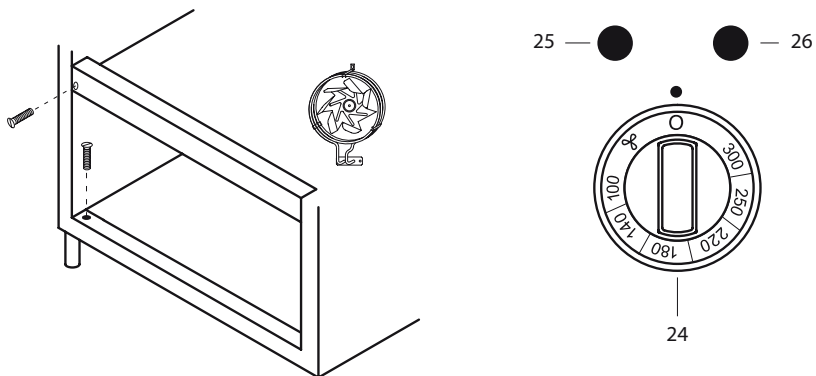


- A - Parte superiore del bruciatore
 B - Ugello
 C - Anello a doppio cono
 D - Candele di accensione
 E - Termocoppia
 F - Vite per il condotto del gas
 G - Vite per la candela di accensione
 I - Vite per la termocoppia

- A - الجزء العلوي من الحارق
 B - صمّام
 C - حلقة مع مخروط مضاعف
 D - شمعات الإشعال بالشرر
 E - مزدوجة حرارية
 F - برغي مجرى الغاز
 G - برغي شمعة الإشعال بالشرر
 I - برغي المزدوجة الحرارية

TP_700_40

7

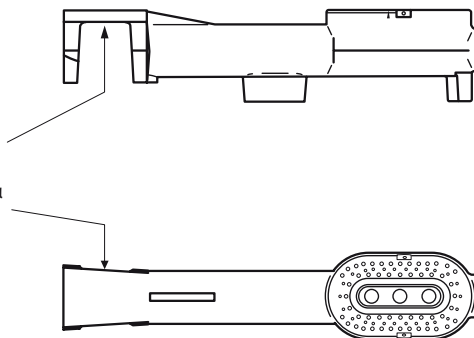


8

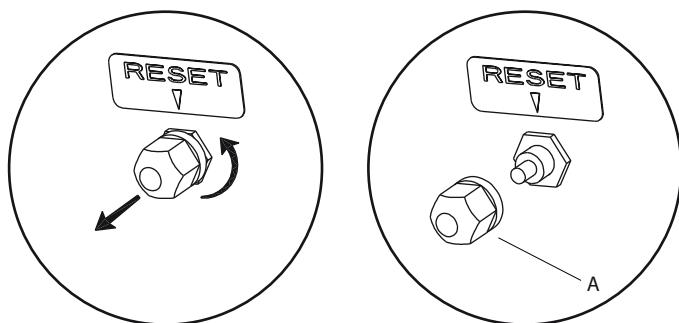
TP_700_80

TP_900_80

regolazione aria - air adjustment
 réglage de l'air - luftregelung
 regulaci3n aire - luchtregulatie
 regulaç3o do ar - β3να ρ3θμισης α3ρα
 seřizen3 vzduchu - regul3cia vzduchu
 leveg3szab3lyoz3 - luftregulering
 justering av luft - luftreglering
 regulacja powietrza - reglare aer



9





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





DJEGËSIT

AL

	Djegësit C	Djegësit D	Djegësit E	Djegësit FG1_600	Djegësit FG1_700	Djegësit FG	Djegësit T_600	Djegësit T_700/900	Djegësit FGP	Djegësit TP_700_40	Djegësit TP_700_80	Djegësit TP_900_80	
Fuqia emërore	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Fuqia emërore G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Fuqia e zvogëluar	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Emri i gazit	Djegësit	Ø Undëzat	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model	
GAZ G20 20mbar METAN	C	140	Rreg.	1 mm	Rregullueshëm	
	D	195	Rreg.	4 mm	Rregullueshëm	
	E	260	Rreg.	4 mm	Rregullueshëm	
	II2H3+	FG1_600	145	Rreg.	Fikse	/
	II2H3B/P	FG1_700	150 (0332)	Rreg.	Fikse	/
	FG	205R	Rreg.	3 mm	Rregullueshëm	
	T_600	190	Rreg.	Hapur	Rregullueshëm	
	T_700/900	275	Rreg.	18 mm	Rregullueshëm	
	FGP	290	Rreg.	3 mm	Rregullueshëm	
	TP_700_40	195	Rreg.	10 mm	27	
	TP_700_80	170	Rreg.	1,5 mm	27	
TP_900_80	195	Rreg.	3 mm	27		
GAZ G30/G31 28-30/37mbar LPG	C	95	45	1 mm	Rregullueshëm	
	D	125	55	6 mm	Rregullueshëm	
	E	145	80	Hapur	Rregullueshëm	
	II2H3+	FG1_600	93	52	Fikse	/
	FG1_700	100	52	Fikse	/	
	FG	140	75	Hapur	Rregullueshëm	
	T_600	115	60	Hapur	Rregullueshëm	
	T_700/900	180	85	11 mm	Rregullueshëm	
	FGP	180	85	3 mm	Rregullueshëm	
	TP_700_40	130	100	Hapur	22	
	TP_700_80	115	115	4 mm	22	
TP_900_80	130	115	5 mm	22		
GAZ G30/G31 30mbar LPG	C	95	45	1 mm	Rregullueshëm	
	D	125	55	6 mm	Rregullueshëm	
	E	145	80	Hapur	Rregullueshëm	
	II2H3B/P	FG1_600	93	52	Fikse	/
	FG1_700	100	52	Fikse	/	
	FG	140	75	Hapur	Rregullueshëm	
	T_600	115	60	Hapur	Rregullueshëm	
	T_700/900	180	85	11 mm	Rregullueshëm	
	FGP	180	85	3 mm	Rregullueshëm	
	TP_700_40	130	100	Hapur	22	
	TP_700_80	115	115	4 mm	22	
TP_900_80	130	115	5 mm	22		

**BRENNER****AT**

	Brenner C	Brenner D	Brenner E	Brenner FG1_600	Brenner FG1_700	Brenner FG	Brenner T_600	Brenner T_700/900	Brenner FGP	Brenner TP_700_40	Brenner TP_700_80	Brenner TP_900_80
Nenn-Wärmeleistung KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nenn-Wärmeleistung G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Reduzierte Wärmeleistung KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gasname	Brenner	Ø Injektoren	Ø By Pass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen	
GAS G20 20mbar METHANGAS	C	140	Einstellbar	1 mm	Einstellbar	
	D	195	Einstellbar	4 mm	Einstellbar	
	E	260	Einstellbar	4 mm	Einstellbar	
	II2H3B/P	FG1_600	145	Einstellbar	Fix	/
		FG1_700	150 (0332)	Einstellbar	Fix	/
		FG	205R	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
		T_600	190	Einstellbar	Offen	Einstellbar
		T_700/900	275	Einstellbar	18 mm	Einstellbar
		FGP	290	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
		TP_700_40	195	Einstellbar	10 mm	27
		TP_700_80	170	Einstellbar	1,5 mm	27
TP_900_80		195	Einstellbar	3 mm	27	
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS	C	80	45	1 mm	Einstellbar	
	D	105	48	4 mm	Einstellbar	
	E	130	70	3 mm	Einstellbar	
	II2H3B/P	FG1_600	75	52	Fix	/
		FG1_700	90	52	Fix	/
		FG	120	75	Offen	Einstellbar
		T_600	100	60	Offen	Einstellbar
		T_700/900	155	85	11 mm	Einstellbar
		FGP	155	85	3 mm	Einstellbar
		TP_700_40	115	100	Offen	22
		TP_700_80	100	115	4 mm	22
TP_900_80		115	115	5 mm	22	





BRANDERS / BRÛLEURS

BE

	Brander / Brûleur C	Brander / Brûleur D	Brander / Brûleur E	Brander / Brûleur FG1_600	Brander / Brûleur FG1_700	Brander / Brûleur FG	Brander / Brûleur T_600	Brander / Brûleur T_700/900	Brander / Brûleur FGP	Brander / Brûleur TP_700_40	Brander / Brûleur TP_700_80	Brander / Brûleur TP_900_80	
Nominaal vermogen Débit calorifique nominal	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominaal vermogen G30/G31 Débit calorifique nominal G30/G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Verlaagd vermogen Débit calorifique réduit	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gasnaam / Gaz type	Brander / Brûleur	Ø Hoofd spuitmonden Ø Injecteurs	Ø By Pass	Reg. primaire lucht Rég. air primaire	Ø Spuitmonden met waakvlam Ø Injecteur flamme pilote
GAS / GAZ G20 20mbar AARDGAS / GAZ MÉTHANE II2E+3+	C	140	Regelbaar / Réglable	1 mm	Regelbaar / Réglable
	D	195	Regelbaar / Réglable	4 mm	Regelbaar / Réglable
	E	260	Regelbaar / Réglable	4 mm	Regelbaar / Réglable
	FG1_600	145	Regelbaar / Réglable	Open / Ouverte	/
	FG1_700	150 (0332)	Regelbaar / Réglable	Open / Ouverte	/
	FG	205R	Regelbaar / Réglable	3 mm	Regelbaar / Réglable
	T_600	190	Regelbaar / Réglable	Open / Ouverte	Regelbaar / Réglable
	T_700/900	275	Regelbaar / Réglable	18 mm	Regelbaar / Réglable
	FGP	290	Regelbaar / Réglable	3 mm	Regelbaar / Réglable
	TP_700_40	195	Regelbaar / Réglable	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regelbaar / Réglable	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Regelbaar / Réglable	3 mm	27	
GAS / GAZ G25 25mbar AARDGAS / GAZ MÉTHANE II2E+3+	C	145	Regelbaar / Réglable	1 mm	Regelbaar / Réglable
	D	205	Regelbaar / Réglable	4 mm	Regelbaar / Réglable
	E	275	Regelbaar / Réglable	4 mm	Regelbaar / Réglable
	FG1_600	150 (0103)	Regelbaar / Réglable	Vast / Fixe	/
	FG1_700	155	Regelbaar / Réglable	Vast / Fixe	/
	FG	215R	Regelbaar / Réglable	Open / Ouverte	Regelbaar / Réglable
	T_600	200	Regelbaar / Réglable	Vast / Fixe	Regelbaar / Réglable
	T_700/900	295	Regelbaar / Réglable	3 mm	Regelbaar / Réglable
	FGP	300	Regelbaar / Réglable	3 mm	Regelbaar / Réglable
	TP_700_40	205	Regelbaar / Réglable	10 mm	27
	TP_700_80	185	Regelbaar / Réglable	1,5 mm	27
TP_900_80	215	Regelbaar / Réglable	3 mm	27	
GAS / GAZ G30/G31 28-30/37mbar LPG / GPL II2E+3+	C	95	45	1 mm	Regelbaar / Réglable
	D	125	55	6 mm	Regelbaar / Réglable
	E	145	80	Open / Ouverte	Regelbaar / Réglable
	FG1_600	93	52	Vast / Fixe	/
	FG1_700	100	52	Vast / Fixe	/
	FG	140	75	Open / Ouverte	Regelbaar / Réglable
	T_600	115	60	Vast / Fixe	Regelbaar / Réglable
	T_700/900	180	85	11 mm	Regelbaar / Réglable
	FGP	180	85	3 mm	Regelbaar / Réglable
	TP_700_40	130	100	Open / Ouverte	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	

**ГОРЕЛКИ****BG**

	Рорелка C	Рорелка D	Рорелка E	Рорелка FG1_600	Рорелка FG1_700	Рорелка FG	Рорелка T_600	Рорелка T_700/900	Рорелка FGP	Рорелка TP_700_40	Рорелка TP_700_80	Рорелка TP_900_80	
Номинална мощност на отделна горелка	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Номинална мощност на отделна горелка G30/G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Минимална мощност на отделна горелка	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Вид газ	Горелка	Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи	
Газ G20 20mbar Природен газ метан	C	140	Стандартен	1 mm	Стандартен	
	D	195	Стандартен	4 mm	Стандартен	
	E	260	Стандартен	4 mm	Стандартен	
	H2H3B/P	FG1_600	145	Стандартен	Твърда	/
		FG1_700	150 (0332)	Стандартен	Твърда	/
		FG	205R	Стандартен	3 mm	Стандартен
		T_600	190	Стандартен	Отваряна	Стандартен
		T_700/900	275	Стандартен	18 mm	Стандартен
		FGP	290	Стандартен	3 mm	Стандартен
		TP_700_40	195	Стандартен	10 mm	27
		TP_700_80	170	Стандартен	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Стандартен	3 mm	27		
Газ G30/G31 30mbar Пропан бутан GPL	C	95	45	1 mm	Стандартен	
	D	125	55	6 mm	Стандартен	
	E	145	80	Отваряна	Стандартен	
	H2H3B/P	FG1_600	93	52	Твърда	/
		FG1_700	100	52	Твърда	/
		FG	140	75	Отваряна	Стандартен
		T_600	115	60	Отваряна	Стандартен
		T_700/900	180	85	11 mm	Стандартен
		FGP	180	85	3 mm	Стандартен
		TP_700_40	130	100	Отваряна	22
		TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22		





BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

	Bruciatore / Brenner / Brûleur C	Bruciatore / Brenner / Brûleur D	Bruciatore / Brenner / Brûleur E	Bruciatore / Brenner / Brûleur FG1_600	Bruciatore / Brenner / Brûleur FG1_700	Bruciatore / Brenner / Brûleur FG	Bruciatore / Brenner / Brûleur T_600	Bruciatore / Brenner / Brûleur T_700/900	Bruciatore / Brenner / Brûleur FGP	Bruciatore / Brenner / Brûleur TP_700_40	Bruciatore / Brenner / Brûleur TP_700_80	Bruciatore / Brenner / Brûleur TP_900_80	
Potenza nominale Nennleistung Puissance nominale	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potenza nominale G30 / G31 Nennleistung G30 / G31 Puissance nominale G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potenza ridotta Reduzierte Leistung Puissance réduite	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7
Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore / Brenner / Brûleur	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	C	140		Reg. / Ein. / Régl.		1 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	D	195		Reg. / Ein. / Régl.		4 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	E	260		Reg. / Ein. / Régl.		4 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	I12H3+ I12H3B/P	FG1_600	145		Reg. / Ein. / Régl.		Fissa / Fast / Fixe		/				
		FG1_700	150 (0332)		Reg. / Ein. / Régl.		Fissa / Fast / Fixe		/				
		FG	205R		Reg. / Ein. / Régl.		3 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		T_600	190		Reg. / Ein. / Régl.		Aperta / Offen / Ouvert		Reg. / Ein. / Régl.				
		T_700/900	275		Reg. / Ein. / Régl.		18 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		FGP	290		Reg. / Ein. / Régl.		3 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		TP_700_40	195		Reg. / Ein. / Régl.		10 mm		27				
TP_700_80		170		Reg. / Ein. / Régl.		1,5 mm		27					
TP_900_80	195		Reg. / Ein. / Régl.		3 mm		27						
GAS / GAS / GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL / FLÜSSIGGAS/GPL	C	95		45		1 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	D	125		55		6 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	E	145		80		Aperta / Offen / Ouvert		Reg. / Ein. / Régl.					
	I12E+3	FG1_600	93		52		Fissa / Fast / Fixe		/				
		FG1_700	100		52		Fissa / Fast / Fixe		/				
		FG	140		75		Aperta / Offen / Ouvert		Reg. / Ein. / Régl.				
		T_600	115		60		Aperta / Offen / Ouvert		Reg. / Ein. / Régl.				
		T_700/900	180		85		11 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		FGP	180		85		3 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		TP_700_40	130		100		Aperta / Offen / Ouvert		22				
TP_700_80		115		115		4 mm		22					
TP_900_80	130		115		5 mm		22						
GAS / GAS / GAZ G30/G31 50mbar GPL / FLÜSSIGGAS/GPL	C	80		45		1 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	D	105		48		4 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	E	130		70		3 mm		Reg. / Ein. / Régl.					
	I12H3B/P	FG1_600	75		52		Fissa / Fast / Fixe		/				
		FG1_700	90		52		Fissa / Fast / Fixe		/				
		FG	120		75		Aperta / Offen / Ouvert		Reg. / Ein. / Régl.				
		T_600	100		60		Aperta / Offen / Ouvert		Reg. / Ein. / Régl.				
		T_700/900	155		85		11 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		FGP	155		85		3 mm		Reg. / Ein. / Régl.				
		TP_700_40	115		100		Aperta / Offen / Ouvert		22				
TP_700_80		100		115		4 mm		22					
TP_900_80	115		115		5 mm		22						

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS****CY**

	Καυστήρα / Burner C	Καυστήρα / Burner D	Καυστήρα / Burner E	Καυστήρα / Burner FG1_600	Καυστήρα / Burner FG1_700	Καυστήρα / Burner FG	Καυστήρα / Burner T_600	Καυστήρα / Burner T_700/900	Καυστήρα / Burner FGP	Καυστήρα / Burner TP_700_40	Καυστήρα / Burner TP_700_80	Καυστήρα / Burner TP_900_80	
Όνομαστική ισχύς Rated output	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Όνομαστική ισχύς G30/G31 Rated output G30/G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Μειωμένη ισχύς Reduced power	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Όνομα αερίου / Gas name	Καυστήρα / Burner	Ø Κύρια ακροφύσια Ø Main nozzles	Ø Παράκαμψη Ø By Pass	Ρύθμιση πρωτ. Αέρα Primary air reg.	Ø Ακροφύσια πιλότοι Pilot nozzles
ΑΕΡΙΟ / GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL / LPG H2H3+	C	95	45	1 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	D	125	55	6 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	E	145	80	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	FG1_600	93	52	Σταθερός / Fixed	/
	FG1_700	100	52	Σταθερός / Fixed	/
	FG	140	75	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	T_600	115	60	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	T_700/900	180	85	11 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	FGP	180	180	3 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	TP_700_40	130	100	Ανοιχτός / Open	22
ΑΕΡΙΟ / GAS G20 20mbar ΜΕΘΑΝΟ / METHANE H2H3+ H2H3B/P	C	140	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	1 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	D	195	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	4 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	E	260	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	4 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	FG1_600	145	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	Σταθερός / Fixed	/
	FG1_700	150 (0332)	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	Σταθερός / Fixed	/
	FG	205R	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	3 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	T_600	190	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	T_700/900	275	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	18 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	FGP	290	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	3 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	TP_700_40	195	Ρυθμιζόμενο / Adjustable	10 mm	27
ΑΕΡΙΟ / GAS G30/G31 30mbar GPL / LPG H2H3B/P	C	95	45	1 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	D	125	55	6 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	E	145	80	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	FG1_600	93	52	Σταθερός / Fixed	/
	FG1_700	100	52	Σταθερός / Fixed	/
	FG	140	75	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	T_600	115	60	Ανοιχτός / Open	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	T_700/900	180	85	11 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	FGP	180	180	3 mm	Ρυθμιζόμενο / Adjustable
	TP_700_40	130	100	Ανοιχτός / Open	22
TP_700_80	115	115	4 mm	22	
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





HOŘÁKY

CZ

	Hořák C	Hořák D	Hořák E	Hořák FG1_600	Hořák FG1_700	Hořák FG	Hořák T_600	Hořák T_700/900	Hořák FGP	Hořák TP_700_40	Hořák TP_700_80	Hořák TP_900_80	
Jmenovitý výkon	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Jmenovitý výkon G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Snižovaný výkon	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Hlavní trysky
PLYN G20 20mbar METAN II2H3+	C	140	Regulovatelné	1 mm	Regulovatelné
	D	195	Regulovatelné	4 mm	Regulovatelné
	E	260	Regulovatelné	4 mm	Regulovatelné
	FG1_600	145	Regulovatelné	Fixní	/
	FG1_700	150 (0332)	Regulovatelné	Fixní	/
	FG	205R	Regulovatelné	3 mm	Regulovatelné
	T_600	190	Regulovatelné	Otevřená	Regulovatelné
	T_700/900	275	Regulovatelné	18 mm	Regulovatelné
	FGP	290	Regulovatelné	3 mm	Regulovatelné
	TP_700_40	195	Regulovatelné	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regulovatelné	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Regulovatelné	3 mm	27	
PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+	C	95	45	1 mm	Regulovatelné
	D	125	55	6 mm	Regulovatelné
	E	145	80	Otevřená	Regulovatelné
	FG1_600	93	52	Fixní	/
	FG1_700	100	52	Fixní	/
	FG	140	75	Otevřená	Regulovatelné
	T_600	115	60	Otevřená	Regulovatelné
	T_700/900	180	85	11 mm	Regulovatelné
	FGP	180	85	3 mm	Regulovatelné
	TP_700_40	130	100	Otevřená	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	



**BRENNER****DE**

	Brenner C	Brenner D	Brenner E	Brenner FG1_600	Brenner FG1_700	Brenner FG	Brenner T_600	Brenner T_700/900	Brenner FGP	Brenner TP_700_40	Brenner TP_700_80	Brenner TP_900_80
Nenn-Wärmeleistung KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nenn-Wärmeleistung G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Reduzierte Wärmeleistung KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gasart	Brenner	Ø Injektoren	Ø By Pass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar METHANGAS I12ELL3B/P	C	140	Einstellbar	1 mm	Einstellbar
	D	195	Einstellbar	4 mm	Einstellbar
	E	260	Einstellbar	4 mm	Einstellbar
	FG1_600	145	Einstellbar	Fixe	/
	FG1_700	150 (0332)	Einstellbar	Fixe	/
	FG	205R	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
	T_600	190	Einstellbar	Offen	Einstellbar
	T_700/900	275	Einstellbar	18 mm	Einstellbar
	FGP	290	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
	TP_700_40	195	Einstellbar	10 mm	27
	TP_700_80	170	Einstellbar	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Einstellbar	3 mm	27	
GAS G25 20mbar METHANGAS I12ELL3B/P	C	155	Einstellbar	1 mm	Einstellbar
	D	215	Einstellbar	4 mm	Einstellbar
	E	290	Einstellbar	4 mm	Einstellbar
	FG1_600	160	Einstellbar	Offen	/
	FG1_700	165	Einstellbar	Offen	/
	FG	225R	Einstellbar	Offen	Einstellbar
	T_600	210	Einstellbar	Fixe	Einstellbar
	T_700/900	320	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
	FGP	320	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
	TP_700_40	220	Einstellbar	10 mm	27
	TP_700_80	200	Einstellbar	1,5 mm	27
TP_900_80	225	Einstellbar	3 mm	27	
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS I12ELL3B/P	C	80	45	1 mm	Einstellbar
	D	105	48	4 mm	Einstellbar
	E	130	70	3 mm	Einstellbar
	FG1_600	75	52	Fixe	/
	FG1_700	90	52	Fixe	/
	FG	120	75	Offen	Einstellbar
	T_600	100	60	Offen	Einstellbar
	T_700/900	155	85	11 mm	Einstellbar
	FGP	155	85	3 mm	Einstellbar
	TP_700_40	115	100	Offen	22
	TP_700_80	100	115	4 mm	22
TP_900_80	115	115	5 mm	22	





BRÆNDERE

DK

	Brænder C	Brænder D	Brænder E	Brænder FG1_600	Brænder FG1_700	Brænder FG	Brænder T_600	Brænder T_700/900	Brænder FGP	Brænder TP_700_40	Brænder TP_700_80	Brænder TP_900_80	
Nominal effekt	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominal effekt G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nedsat effekt	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Navn på gas	Brænder	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Reg. Primær luft	Ø Pilotflammedyser
GAS G20 20mbar METAN II2H3B/P III1a2H3B/P III1e2H3B/P	C	140	Regulebar	1 mm	Regulebar
	D	195	Regulebar	4 mm	Regulebar
	E	260	Regulebar	4 mm	Regulebar
	FG1_600	145	Regulebar	Fast	/
	FG1_700	150 (0332)	Regulebar	Fast	/
	FG	205R	Regulebar	3 mm	Regulebar
	T_600	190	Regulebar	Åben	Regulebar
	T_700/900	275	Regulebar	18 mm	Regulebar
	FGP	290	Regulebar	3 mm	Regulebar
	TP_700_40	195	Regulebar	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regulebar	1,5 mm	27
	TP_900_80	195	Regulebar	3 mm	27
	GAS G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P III1a2H3B/P III1e2H3B/P	C	95	45	1 mm
D		125	55	6 mm	Regulebar
E		145	80	Åben	Regulebar
FG1_600		93	52	Fast	/
FG1_700		100	52	Fast	/
FG		140	75	Åben	Regulebar
T_600		115	60	Åben	Regulebar
T_700/900		180	85	11 mm	Regulebar
FGP		180	Regulebar	3 mm	Regulebar
TP_700_40		130	100	Åben	22
TP_700_80		115	115	4 mm	22
TP_900_80		130	115	5 mm	22
GAS G110 8mbar BYGAS III1a2H3B/P		C	275	Regulebar	1 mm
	D	390	Regulebar	2 mm	Regulebar
	E	550	Regulebar	Åben	Regulebar
	FG1_600	300 (0222)	Regulebar	Fast	Regulebar
	FG1_700	300	Regulebar	Fast	Regulebar
	FG	500	Regulebar	3 mm	Regulebar
	T_600	500	Regulebar	Fast	Regulebar
	T_700/900	600	Regulebar	Åben	/
	FGP	600	Regulebar	Åben	Regulebar
	TP_700_40	-	-	-	-
	TP_700_80	500	Regulebar	2 mm	50
	TP_900_80	500	Regulebar	3 mm	60
	GAS G150.1 8mbar BYGAS III1e2H3B/P	C	275	Regulebar	1 mm
D		390	Regulebar	2 mm	Regulebar
E		550	Regulebar	Åben	Regulebar
FG1_600		300 (0222)	Regulebar	Fast	Regulebar
FG1_700		300	Regulebar	3 mm	Regulebar
FG		500	Regulebar	3 mm	Regulebar
T_600		500	Regulebar	Fast	Regulebar
T_700/900		600	Regulebar	Åben	Regulebar
FGP		600	Regulebar	Åben	Regulebar
TP_700_40		-	-	-	-
TP_700_80		500	Regulebar	2 mm	60
TP_900_80		500	Regulebar	3 mm	60

**PÖLETID****EE**

	Pöleti C	Pöleti D	Pöleti E	Pöleti FG1_600	Pöleti FG1_700	Pöleti FG	Pöleti T_600	Pöleti T_700/900	Pöleti FGP	Pöleti TP_700_40	Pöleti TP_700_80	Pöleti TP_900_80
Nominaalvõimsus KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominaalvõimsus G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Vähendatud võimsus KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gaasi nimetus	Pöleti	Ø põhiotsikute läbimõõt	Ø möödaviigu läbimõõt	Reg. Primaarne õhk	Ø piloototsikute läbimõõt
GAAS G20 20mbar METAAN II2H3B/P	C	140	Reguleeritav	1 mm	Reguleeritav
	D	195	Reguleeritav	4 mm	Reguleeritav
	E	260	Reguleeritav	4 mm	Reguleeritav
	FG1_600	145	Reguleeritav	Fixní	/
	FG1_700	150 (0332)	Reguleeritav	Fixní	/
	FG	205R	Reguleeritav	3 mm	Reguleeritav
	T_600	190	Reguleeritav	Avatud	Reguleeritav
	T_700/900	275	Reguleeritav	18 mm	Reguleeritav
	FGP	290	Reguleeritav	3 mm	Reguleeritav
	TP_700_40	195	Reguleeritav	10 mm	27
	TP_700_80	170	Reguleeritav	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Reguleeritav	3 mm	27	
GAAS G30/G31 30mbar GPL II2H3B/P	C	95	45	1 mm	Reguleeritav
	D	125	55	6 mm	Reguleeritav
	E	145	80	Avatud	Reguleeritav
	FG1_600	93	52	Fixní	/
	FG1_700	100	52	Fixní	/
	FG	140	75	Avatud	Reguleeritav
	T_600	115	60	Avatud	Reguleeritav
	T_700/900	180	85	11 mm	Reguleeritav
	FGP	180	85	3 mm	Reguleeritav
	TP_700_40	130	100	Avatud	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

	Καυστήρας C	Καυστήρας D	Καυστήρας E	Καυστήρας FG1_600	Καυστήρας FG1_700	Καυστήρας FG	Καυστήρας T_600	Καυστήρας T_700/900	Καυστήρας FGP	Καυστήρας TP_700_40	Καυστήρας TP_700_80	Καυστήρας TP_900_80
Ονομαστική ισχύς KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Ονομαστική ισχύς G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Μειωμένη ισχύς KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Όνομα αερίου	Καυστήρα	Ø Κόβια ακροφύσια	Ø Παράκαμψη	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πλότεοι
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+	C	95	45	1 mm	Ρυθμιζόμενο
	D	125	55	6 mm	Ρυθμιζόμενο
	E	145	80	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	FG1_600	93	52	Σταθερός	/
	FG1_700	100	52	Σταθερός	/
	FG	140	75	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	T_600	115	60	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	T_700/900	180	85	11 mm	Ρυθμιζόμενο
	FGP	180	180	3 mm	Ρυθμιζόμενο
	TP_700_40	130	100	Ανοιχτός	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ I12H3+ I12H3B/P	C	140	Ρυθμιζόμενο	1 mm	Ρυθμιζόμενο
	D	195	Ρυθμιζόμενο	4 mm	Ρυθμιζόμενο
	E	260	Ρυθμιζόμενο	4 mm	Ρυθμιζόμενο
	FG1_600	145	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
	FG1_700	150 (0332)	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
	FG	205R	Ρυθμιζόμενο	3 mm	Ρυθμιζόμενο
	T_600	190	Ρυθμιζόμενο	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	T_700/900	275	Ρυθμιζόμενο	18 mm	Ρυθμιζόμενο
	FGP	290	Ρυθμιζόμενο	3 mm	Ρυθμιζόμενο
	TP_700_40	195	Ρυθμιζόμενο	10 mm	27
	TP_700_80	170	Ρυθμιζόμενο	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Ρυθμιζόμενο	3 mm	27	
ΑΕΡΙΟ G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P	C	95	45	1 mm	Ρυθμιζόμενο
	D	125	55	6 mm	Ρυθμιζόμενο
	E	145	80	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	FG1_600	93	52	Σταθερός	/
	FG1_700	100	52	Σταθερός	/
	FG	140	75	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	T_600	115	60	Ανοιχτός	Ρυθμιζόμενο
	T_700/900	180	85	11 mm	Ρυθμιζόμενο
	FGP	180	180	3 mm	Ρυθμιζόμενο
	TP_700_40	130	100	Ανοιχτός	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	

**QUEMADORES****ES**

	Quemador C	Quemador D	Quemador E	Quemador FG1_600	Quemador FG1_700	Quemador FG	Quemador T_600	Quemador T_700/900	Quemador FGP	Quemador TP_700_40	Quemador TP_700_80	Quemador TP_900_80
Potencia nominal KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potencia nominal G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potencia reducida KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Ø By Pass	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
GAS G20 20mbar METANO I12H3+	C	140	Regulable	1 mm	Regulable
	D	195	Regulable	4 mm	Regulable
	E	260	Regulable	4 mm	Regulable
	FG1_600	145	Regulable	Fija	/
	FG1_700	150 (0332)	Regulable	Fija	/
	FG	205R	Regulable	3 mm	Regulable
	T_600	190	Regulable	Abierto	Regulable
	T_700/900	275	Regulable	18 mm	Regulable
	FGP	290	Regulable	3 mm	Regulable
	TP_700_40	195	Regulable	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regulable	1,5 mm	27
	TP_900_80	195	Regulable	3 mm	27
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+	C	95	45	1 mm	Regulable
	D	125	55	6 mm	Regulable
	E	145	80	Abierto	Regulable
	FG1_600	93	52	Fija	/
	FG1_700	100	52	Fija	/
	FG	140	75	Abierto	Regulable
	T_600	115	60	Abierto	Regulable
	T_700/900	180	85	11 mm	Regulable
	FGP	180	85	3 mm	Regulable
	TP_700_40	130	100	Abierto	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22





POLTTIMET

FI

		Poltin C	Poltin D	Poltin E	Poltin FG1_600	Poltin FG1_700	Poltin FG	Poltin T_600	Poltin T_700/900	Poltin FGP	Poltin TP_700_40	Poltin TP_700_80	Poltin TP_900_80
Nimellisteho	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nimellisteho G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Vähennetty teho	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Kaasutyyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Säätö Pääilma	Ø Sytytysuuttimet
KAASU G20 20mbar METAANI II2H3B/P	C	140	Säädettävä	1 mm	Säädettävä
	D	195	Säädettävä	4 mm	Säädettävä
	E	260	Säädettävä	4 mm	Säädettävä
	FG1_600	145	Säädettävä	Kiinteä	/
	FG1_700	150 (0332)	Säädettävä	Kiinteä	/
	FG	205R	Säädettävä	3 mm	Säädettävä
	T_600	190	Säädettävä	Kiinteä	Säädettävä
	T_700/900	275	Säädettävä	3 mm	Säädettävä
	FGP	290	Säädettävä	3 mm	Säädettävä
	TP_700_40	195	Säädettävä	10 mm	27
	TP_700_80	170	Säädettävä	1,5 mm	27
	TP_900_80	195	Säädettävä	3 mm	27
KAASU G30/G31 30mbar GPL II2H3B/P	C	95	45	1 mm	Säädettävä
	D	125	55	6 mm	Säädettävä
	E	145	80	Auki	Säädettävä
	FG1_600	93	52	Kiinteä	/
	FG1_700	100	52	Kiinteä	/
	FG	140	75	Auki	Säädettävä
	T_600	115	60	Auki	Säädettävä
	T_700/900	180	85	11 mm	Säädettävä
	FGP	180	85	3 mm	Säädettävä
	TP_700_40	130	100	Auki	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22



**BRÛLEURS****FR**

	Brûleur C	Brûleur D	Brûleur E	Brûleur FG1_600	Brûleur FG1_700	Brûleur FG	Brûleur T_600	Brûleur T_700/900	Brûleur FGP	Brûleur TP_700_40	Brûleur TP_700_80	Brûleur TP_900_80	
Puissance nominale	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Puissance nominale G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Puissance réduite	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Nom gaz	Brûleur	Ø Injecteurs	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Injecteur flamme pilote
GAZ G20 20mbar MÉTHANE I12E+3+	C	140	Réglable	1 mm	Réglable
	D	195	Réglable	4 mm	Réglable
	E	260	Réglable	4 mm	Réglable
	FG1_600	145	Réglable	Fixe	/
	FG1_700	150 (0332)	Réglable	Fixe	/
	FG	205R	Réglable	3 mm	Réglable
	T_600	190	Réglable	Ouverte	Réglable
	T_700/900	275	Réglable	18 mm	Réglable
	FGP	290	Réglable	3 mm	Réglable
	TP_700_40	195	Réglable	10 mm	27
	TP_700_80	170	Réglable	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Réglable	3 mm	27	
GAZ G25 25mbar MÉTHANE I12E+3+	C	145	Réglable	1 mm	Réglable
	D	205	Réglable	4 mm	Réglable
	E	275	Réglable	4 mm	Réglable
	FG1_600	150 (0103)	Réglable	Fixe	/
	FG1_700	155	Réglable	Fixe	/
	FG	215R	Réglable	Ouverte	Réglable
	T_600	200	Réglable	Fixe	Réglable
	T_700/900	295	Réglable	3 mm	Réglable
	FGP	300	Réglable	3 mm	Réglable
	TP_700_40	205	Réglable	10 mm	27
	TP_700_80	185	Réglable	1,5 mm	27
TP_900_80	215	Réglable	3 mm	27	
GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL I12E+3+	C	95	45	1 mm	Réglable
	D	125	55	4 mm	Réglable
	E	145	80	3 mm	Réglable
	FG1_600	93	52	Fixe	/
	FG1_700	100	52	Fixe	/
	FG	140	75	Ouverte	Réglable
	T_600	115	60	Ouverte	Réglable
	T_700/900	180	85	11 mm	Réglable
	FGP	180	85	3 mm	Réglable
	TP_700_40	130	100	Ouverte	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





PLAMENICI

HR

	Plamenik C	Plamenik D	Plamenik E	Plamenik FG1_600	Plamenik FG1_700	Plamenik FG	Plamenik T_600	Plamenik T_700/900	Plamenik FGP	Plamenik TP_700_40	Plamenik TP_700_80	Plamenik TP_900_80	
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Podešavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN) I12H3B/P	C	140	Podesivo	1 mm	Podesivo
	D	195	Podesivo	4 mm	Podesivo
	E	260	Podesivo	4 mm	Podesivo
	FG1_600	145	Podesivo	Fiksni	/
	FG1_700	150 (0332)	Podesivo	Fiksni	/
	FG	205R	Podesivo	3 mm	Podesivo
	T_600	190	Podesivo	Otvoren	Podesivo
	T_700/900	275	Podesivo	18 mm	Podesivo
	FGP	290	Podesivo	3 mm	Podesivo
	TP_700_40	195	Podesivo	10 mm	27
	TP_700_80	170	Podesivo	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Podesivo	3 mm	27	
PLIN G30/G31 30mbar GPL I12H3B/P	C	95	45	1 mm	Podesivo
	D	125	55	6 mm	Podesivo
	E	145	80	Otvoren	Podesivo
	FG1_600	93	52	Fiksni	/
	FG1_700	100	52	Fiksni	/
	FG	140	75	Otvoren	Podesivo
	T_600	115	60	Otvoren	Podesivo
	T_700/900	180	85	11 mm	Podesivo
	FGP	180	85	3 mm	Podesivo
	TP_700_40	130	100	Otvoren	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	



**ÉGŐK****HU**

	Égő C	Égő D	Égő E	Égő FG1_600	Égő FG1_700	Égő FG	Égő T_600	Égő T_700/900	Égő FGP	Égő TP_700_40	Égő TP_700_80	Égő TP_900_80
Névleges teljesítmény KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Névleges teljesítmény G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Csökkentett teljesítmény KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gáz típusa	Égő	Ø Főfűvókák	Ø By Pass	Belépő levegő menny.	Ø Vezérlő fűvókák
GÁZ G20 25mbar METÁN I12H53B/P	C	130	Állítható	1 mm	Állítható
	D	185	Állítható	4 mm	Állítható
	E	245	Állítható	4 mm	Állítható
	FG1_600	135	Állítható	Fix	/
	FG1_700	140	Állítható	Nyitva	/
	FG	195R	Állítható	Nyitva	Állítható
	T_600	180	Állítható	Nyitva	Állítható
	T_700/900	260	Állítható	18 mm	Állítható
	FGP	275	Állítható	3 mm	Állítható
	TP_700_40	185	Állítható	10 mm	27
	TP_700_80	165	Állítható	1,5 mm	27
TP_900_80	185	Állítható	3 mm	27	
GÁZ G25.1 25mbar LPG I12H53B/P	C	145	Állítható	1 mm	Állítható
	D	210	Állítható	4 mm	Állítható
	E	280	Állítható	4 mm	Állítható
	FG1_600	160	Állítható	Fix	/
	FG1_700	155	Állítható	Nyitva	/
	FG	220R	Állítható	Nyitva	Állítható
	T_600	210	Állítható	Nyitva	Állítható
	T_700/900	300	Állítható	3 mm	Állítható
	FGP	300	Állítható	3 mm	Állítható
	TP_700_40	210	Állítható	10 mm	27
	TP_700_80	200	Állítható	1,5 mm	27
TP_900_80	215	Állítható	3 mm	27	
GÁZ G30/G31 30mbar LPG I12H53B/P	C	95	45	1 mm	Állítható
	D	125	55	6 mm	Állítható
	E	145	80	Nyitva	Állítható
	FG1_600	93	52	Fix	/
	FG1_700	100	52	Fix	/
	FG	140	75	Nyitva	Állítható
	T_600	115	60	Nyitva	Állítható
	T_700/900	180	85	11 mm	Állítható
	FGP	180	85	3 mm	Állítható
	TP_700_40	130	100	Nyitva	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





BURNERS

IE

	Burner C	Burner D	Burner E	Burner FG1_600	Burner FG1_700	Burner FG	Burner T_600	Burner T_700/900	Burner FGP	Burner TP_700_40	Burner TP_700_80	Burner TP_900_80	
Rated output	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Rated output G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Reduced power	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar NATURAL GAS I12H3+	C	140	Adjustable	1 mm	Adjustable
	D	195	Adjustable	4 mm	Adjustable
	E	260	Adjustable	4 mm	Adjustable
	FG1_600	145	Adjustable	Fixed	/
	FG1_700	150 (0332)	Adjustable	Fixed	/
	FG	205R	Adjustable	3 mm	Adjustable
	T_600	190	Adjustable	Open	Adjustable
	T_700/900	275	Adjustable	18 mm	Adjustable
	FGP	290	Adjustable	3 mm	Adjustable
	TP_700_40	195	Adjustable	10 mm	27
	TP_700_80	170	Adjustable	1.5 mm	27
	TP_900_80	195	Adjustable	3 mm	27
GAS G30/G31 30mbar LPG I12H3+	C	95	45	1 mm	Adjustable
	D	125	55	6 mm	Adjustable
	E	145	80	Open	Adjustable
	FG1_600	93	52	Fixed	/
	FG1_700	100	52	Fixed	/
	FG	140	75	Open	Adjustable
	T_600	115	60	Open	Adjustable
	T_700/900	180	85	11 mm	Adjustable
	FGP	180	85	3 mm	Adjustable
	TP_700_40	130	100	Open	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22

GASLOGAR

IS

	Gaslogi C	Gaslogi D	Gaslogi E	Gaslogi FG1_600	Gaslogi FG1_700	Gaslogi FG	Gaslogi T_600	Gaslogi T_700/900	Gaslogi FGP	Gaslogi TP_700_40	Gaslogi TP_700_80	Gaslogi TP_900_80	
Metið afi í hverjum gasloga G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Lækkað afi í hverjum gasloga	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hljáparlogar
GAS G30/G31 30mbar LPG I3B/P	C	95	45	1 mm	Leiðrétt
	D	125	55	6 mm	Leiðrétt
	E	145	80	Opnaður	Leiðrétt
	FG1_600	93	52	Fast	/
	FG1_700	100	52	Fast	/
	FG	140	75	Opnaður	Leiðrétt
	T_600	115	60	Opnaður	Leiðrétt
	T_700/900	180	85	11 mm	Leiðrétt
	FGP	180	85	3 mm	Leiðrétt
	TP_700_40	130	100	Opnaður	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22

**BRUCIATORI****IT**

	Bruciatore C	Bruciatore D	Bruciatore E	Bruciatore FG1_600	Bruciatore FG1_700	Bruciatore FG	Bruciatore T_600	Bruciatore T_700/900	Bruciatore FGP	Bruciatore TP_700_40	Bruciatore TP_700_80	Bruciatore TP_900_80	
Potenza nominale	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potenza nominale G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potenza ridotta	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. aria primaria	Ø Ugelli pilota	
GAS G20 20mbar METANO	C	140	Regolabile	1 mm	Regolabile	
	D	195	Regolabile	4 mm	Regolabile	
	E	260	Regolabile	4 mm	Regolabile	
	II2H3+	FG1_600	145	Regolabile	Fissa	/
	III1a2H3+	FG1_700	150 (0332)	Regolabile	Fissa	/
		FG	205R	Regolabile	3 mm	Regolabile
		T_600	190	Regolabile	Aperta	Regolabile
		T_700/900	275	Regolabile	18 mm	Regolabile
		FGP	290	Regolabile	3 mm	Regolabile
		TP_700_40	195	Regolabile	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regolabile	1,5 mm	27	
	TP_900_80	195	Regolabile	3 mm	27	
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL	C	95	45	1 mm	Regolabile	
	D	125	55	6 mm	Regolabile	
	E	145	80	Aperta	Regolabile	
	II2H3+	FG1_600	93	52	Fissa	/
	III1a2H3+	FG1_700	100	52	Fissa	/
		FG	140	75	Aperta	Regolabile
		T_600	115	60	Aperta	Regolabile
		T_700/900	180	85	11 mm	Regolabile
		FGP	180	85	3 mm	Regolabile
		TP_700_40	130	100	Aperta	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22	
	TP_900_80	130	115	5 mm	22	
GAS G110 8mbar GAS CITTÀ	C	275	Regolabile	1 mm	Regolabile	
	D	390	Regolabile	2 mm	Regolabile	
	E	550	Regolabile	Aperta	Regolabile	
	III1a2H3+	FG1_600	300 (0222)	Regolabile	Fissa	/
		FG1_700	300	Regolabile	Fissa	/
		FG	500	Regolabile	3 mm	Regolabile
		T_600	500	Regolabile	Fissa	Regolabile
		T_700/900	600	Regolabile	Aperta	Regolabile
		FGP	600	Regolabile	Aperta	Regolabile
		TP_700_40	-	-	-	-
	TP_700_80	500	Regolabile	2 mm	50	
	TP_900_80	500	Regolabile	3 mm	60	





DEGIKLIAI

LT

	Degiklio C	Degiklio D	Degiklio E	Degiklio FG1_600	Degiklio FG1_700	Degiklio FG	Degiklio T_600	Degiklio T_700/900	Degiklio FGP	Degiklio TP_700_40	Degiklio TP_700_80	Degiklio TP_900_80
Nominalinis galingumas KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominalinis galingumas G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Sumažintas galingumas KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Dujų pavadinimas	Degiklio	Pagrindinių tūtų skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūtų skersmuo
DUJOS G30/G31 30mbar SKYSTOSIOS DUJOS (GPL) II2H3B/P	C	95	45	1 mm	Reguliuojamas
	D	125	55	6 mm	Reguliuojamas
	E	145	80	Atviras	Reguliuojamas
	FG1_600	93	52	Nuolatinis	/
	FG1_700	100	52	Nuolatinis	/
	FG	140	75	Atviras	Reguliuojamas
	T_600	115	60	Atviras	Reguliuojamas
	T_700/900	180	85	11 mm	Reguliuojamas
	FGP	180	180	3 mm	Reguliuojamas
	TP_700_40	130	100	Atviras	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	
DUJOS G20 20mbar GAMTINĖS DUJOS (METANAS) II2H3+ II2H3B/P	C	140	Reguliuojamas	1 mm	Reguliuojamas
	D	195	Reguliuojamas	4 mm	Reguliuojamas
	E	260	Reguliuojamas	4 mm	Reguliuojamas
	FG1_600	145	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
	FG1_700	150 (0332)	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
	FG	205R	Reguliuojamas	3 mm	Reguliuojamas
	T_600	190	Reguliuojamas	Atviras	Reguliuojamas
	T_700/900	275	Reguliuojamas	18 mm	Reguliuojamas
	FGP	290	Reguliuojamas	3 mm	Reguliuojamas
	TP_700_40	195	Reguliuojamas	10 mm	27
	TP_700_80	170	Reguliuojamas	4 mm	27
TP_900_80	195	Reguliuojamas	5 mm	27	
DUJOS G30/G31 28-30/37mbar SKYSTOSIOS DUJOS (GPL) III2H3+	C	95	45	1 mm	Reguliuojamas
	D	125	55	6 mm	Reguliuojamas
	E	145	80	Atviras	Reguliuojamas
	FG1_600	93	52	Nuolatinis	/
	FG1_700	100	52	Nuolatinis	/
	FG	140	75	Atviras	Reguliuojamas
	T_600	115	60	Atviras	Reguliuojamas
	T_700/900	180	85	11 mm	Reguliuojamas
	FGP	180	180	3 mm	Reguliuojamas
	TP_700_40	130	100	Atviras	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22

**BRÛLEURS / BRENNER****LU**

	Brûleur / Brenner C	Brûleur / Brenner D	Brûleur / Brenner E	Brûleur / Brenner FG1_600	Brûleur / Brenner FG1_700	Brûleur / Brenner FG	Brûleur / Brenner T_600	Brûleur / Brenner T_700/900	Brûleur / Brenner FGP	Brûleur / Brenner TP_700_40	Brûleur / Brenner TP_700_80	Brûleur / Brenner TP_900_80	
Puissance nominale Nennleistung	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Puissance réduite Nennleistung	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Nom gaz / Gasname	Brûleur Brenner	Ø Buses principales Ø Hauptdüsen	Ø By Pass	Rég. air primaire Primärlufteinstellung	Ø Buses pilotes Ø Zünddüsen
GAZ / GAS G20 20mbar	C	140	Rég. / Einstellbar	1 mm	Rég. / Einstellbar
GAZ MÉTHANE / METHANGAS	D	195	Rég. / Einstellbar	4 mm	Rég. / Einstellbar
	E	260	Rég. / Einstellbar	4 mm	Rég. / Einstellbar
	I2E	FG1_600	145	Rég. / Einstellbar	Fixe / Fix
FG1_700		150 (0332)	Rég. / Einstellbar	Fixe / Fix	/
FG		205R	Rég. / Einstellbar	3 mm	Rég. / Einstellbar
T_600		190	Rég. / Einstellbar	Ouverte / Offen	Rég. / Einstellbar
T_700/900		275	Rég. / Einstellbar	18 mm	Rég. / Einstellbar
FGP		290	Rég. / Einstellbar	3 mm	Rég. / Einstellbar
TP_700_40		195	Rég. / Einstellbar	10 mm	27
TP_700_80		170	Rég. / Einstellbar	4 mm	27
TP_900_80		195	Rég. / Einstellbar	3 mm	27





DEGLIS

LV

	Deglis C	Deglis D	Deglis E	Deglis FG1_600	Deglis FG1_700	Deglis FG	Deglis T_600	Deglis T_700/900	Deglis FGP	Deglis TP_700_40	Deglis TP_700_80	Deglis TP_900_80
Nominālā jauda KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominālā jauda G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Samazinātā jauda KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar METĀNS II2H3B/P	C	140	Regulējams	1 mm	Regulējams
	D	195	Regulējams	4 mm	Regulējams
	E	260	Regulējams	4 mm	Regulējams
	FG1_600	145	Regulējams	Atvērta	/
	FG1_700	150 (0332)	Regulējams	Atvērta	/
	FG	205R	Regulējams	3 mm	Regulējams
	T_600	190	Regulējams	Atvērta	Regulējams
	T_700/900	275	Regulējams	18 mm	Regulējams
	FGP	290	Regulējams	3 mm	Regulējams
	TP_700_40	195	Regulējams	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regulējams	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Regulējams	3 mm	27	
GĀZE G30/G31 30mbar GPL II2H3B/P	C	95	45	1 mm	Regulējams
	D	125	55	6 mm	Regulējams
	E	145	80	Atvērta	Regulējams
	FG1_600	93	52	Atvērta	/
	FG1_700	100	52	Atvērta	/
	FG	140	75	Atvērta	Regulējams
	T_600	115	60	Atvērta	Regulējams
	T_700/900	180	85	11 mm	Regulējams
	FGP	180	85	3 mm	Regulējams
	TP_700_40	130	100	Atvērta	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





ПЛАМЕНИЦИ

МК

	Пламеник С	Пламеник D	Пламеник E	Пламеник FG1_600	Пламеник FG1_700	Пламеник FG	Пламеник T_600	Пламеник T_700/900	Пламеник FGP	Пламеник TP_700_40	Пламеник TP_700_80	Пламеник TP_900_80	
Номинална моќ за секој пламеник	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Номинална моќ за секој пламеник G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Намалена моќ за секој пламеник	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Вид гас	Пламеник	Дијаметар на главните убризгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи	
RAC G20 20mbar МЕТАН	C	140	Прилагодлив	1 mm	Прилагодлив	
	D	195	Прилагодлив	4 mm	Прилагодлив	
	E	260	Прилагодлив	4 mm	Прилагодлив	
	H2H3+	FG1_600	145	Прилагодлив	Тврда	/
		FG1_700	150 (0332)	Прилагодлив	Тврда	/
	H2H3B/P	FG	205R	Прилагодлив	3 mm	Прилагодлив
		T_600	190	Прилагодлив	Отворен	Прилагодлив
		T_700/900	275	Прилагодлив	18 mm	Прилагодлив
		FGP	290	Прилагодлив	3 mm	Прилагодлив
		TP_700_40	195	Прилагодлив	10 mm	27
TP_900_80		170	Прилагодлив	1,5 mm	27	
RAC G30/G31 28-30/37mbar LPG	C	95	45	1 mm	Прилагодлив	
	D	125	55	6 mm	Прилагодлив	
	E	145	80	Отворен	Прилагодлив	
	H2H3+	FG1_600	93	52	Тврда	/
		FG1_700	100	52	Тврда	/
	H2H3B/P	FG	140	75	Отворен	Прилагодлив
		T_600	115	60	Отворен	Прилагодлив
		T_700/900	180	85	11 mm	Прилагодлив
		FGP	180	85	3 mm	Прилагодлив
		TP_700_40	130	100	Отворен	22
TP_900_80		115	115	4 mm	22	
RAC G30/G31 30mbar LPG	C	95	45	1 mm	Прилагодлив	
	D	125	55	6mm	Прилагодлив	
	E	145	80	Отворен	Прилагодлив	
	H2H3+	FG1_600	93	52	Тврда	/
		FG1_700	100	52	Тврда	/
	H2H3B/P	FG	140	75	Отворен	Прилагодлив
		T_600	115	60	Отворен	Прилагодлив
		T_700/900	180	85	11 mm	Прилагодлив
		FGP	180	85	3 mm	Прилагодлив
		TP_700_40	130	100	Отворен	22
TP_900_80		115	115	4 mm	22	





BURNERS

MT

		Burner C	Burner D	Burner E	Burner FG1_600	Burner FG1_700	Burner FG	Burner T_600	Burner T_700/900	Burner FGP	Burner TP_700_40	Burner TP_700_80	Burner TP_900_80
Rated output	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Rated output G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Reduced power	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar LPG	C	140	45	1 mm	Adjustable
	D	195	55	6 mm	Adjustable
	E	260	80	Open	Adjustable
I3B/P	FG1_600	145	52	Fixed	/
	FG1_700	150 (0332)	52	Fixed	/
	FG	205R	75	3 mm	Adjustable
	T_600	190	60	Open	Adjustable
	T_700/900	275	85	11 mm	Adjustable
	FGP	290	180	3 mm	Adjustable
	TP_700_40	195	100	Open	22
	TP_700_80	170	115	4 mm	22
	TP_900_80	195	115	5 mm	22

BRANDERS

NL

		Brander C	Brander D	Brander E	Brander FG1_600	Brander FG1_700	Brander FG	Brander T_600	Brander T_700/900	Brander FGP	Brander TP_700_40	Brander TP_700_80	Brander TP_900_80
Nominaal vermogen	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominaal vermogen G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Gereduceerd vermogen	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø By Pass	Reg. primaire lucht	Ø Spuitmonden met waakvlam
GAS G25 25mbar AARDGAS	C	145	Reguleerbaar	1 mm	Reguleerbaar
	D	205	Reguleerbaar	4 mm	Reguleerbaar
	E	275	Reguleerbaar	4 mm	Reguleerbaar
I12L3B/P	FG1_600	150 (0103)	Reguleerbaar	Vast	/
	FG1_700	155	Reguleerbaar	Vast	/
	FG	215R	Reguleerbaar	Open	Reguleerbaar
	T_600	200	Reguleerbaar	Vast	Reguleerbaar
	T_700/900	295	Reguleerbaar	3 mm	Reguleerbaar
	FGP	300	Reguleerbaar	3 mm	Reguleerbaar
	TP_700_40	205	Reguleerbaar	10 mm	27
	TP_700_80	185	Reguleerbaar	1,5 mm	27
	TP_900_80	215	Reguleerbaar	3 mm	27
GAS G30/G31 30mbar LPG	C	95	45	1 mm	Reguleerbaar
	D	125	55	6 mm	Reguleerbaar
	E	145	80	Open	Reguleerbaar
I12L3B/P	FG1_600	93	52	Vast	/
	FG1_700	100	52	Vast	/
	FG	140	75	Open	Reguleerbaar
	T_600	115	60	Open	Reguleerbaar
	T_700/900	180	85	11 mm	Reguleerbaar
	FGP	180	85	3 mm	Reguleerbaar
	TP_700_40	130	100	Open	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22

**BRENNERE****NO**

	Brenner C	Brenner D	Brennere E	Brennere FG1_600	Brennere FG1_700	Brennere FG	Brennere T_600	Brennere T_700/900	Brennere FGP	Brennere TP_700_40	Brennere TP_700_80	Brennere TP_900_80	
Nominell effekt	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominell effekt G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Redusert effekt	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Navn gass	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Regulering primærluft	Ø Pilotdyser
GASS G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P	C	95	45	1 mm	Regulerbar
	D	125	55	6 mm	Regulerbar
	E	145	80	Åpen	Regulerbar
	FG1_600	93	52	Fast	/
	FG1_700	100	52	Fast	/
	FG	140	75	Åpen	Regulerbar
	T_600	115	60	Åpen	Regulerbar
	T_700/900	180	85	11 mm	Regulerbar
	FGP	180	85	3 mm	Regulerbar
	TP_700_40	130	100	Åpen	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
GASS G20 20mbar METANGASS I12H3B/P	C	140	Regulerbar	1 mm	Regulerbar
	D	195	Regulerbar	4 mm	Regulerbar
	E	260	Regulerbar	4 mm	Regulerbar
	FG1_600	145	Regulerbar	Fast	/
	FG1_700	150 (0332)	Regulerbar	Fast	/
	FG	205R	Regulerbar	3 mm	Regulerbar
	T_600	190	Regulerbar	Fast	Regulerbar
	T_700/900	275	Regulerbar	3 mm	Regulerbar
	FGP	290	Regulerbar	3 mm	Regulerbar
	TP_700_40	195	Regulerbar	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regulerbar	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Regulerbar	3 mm	27	





PALNIKI

PL

	Palnik C	Palnik D	Palnik E	Palnik FG1_600	Palnik FG1_700	Palnik FG	Palnik T_600	Palnik T_700/900	Palnik FGP	Palnik TP_700_40	Palnik TP_700_80	Palnik TP_900_80
Moc nominalna KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Moc nominalna G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Moc zredukowana KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7
Nazwa gazu	Palnik	Ø Dyzyl głównych		Ø By Pass		Eg. wstępnego powietrza		Ø Dysz pilota				
GAZ G20 20mbar METAN I12ELwLs3B/P	C	140		Regulowana		1 mm		Regulowana				
	D	195		Regulowana		4 mm		Regulowana				
	E	260		Regulowana		4 mm		Regulowana				
	FG1_600	145		Regulowana		Stałe		/				
	FG1_700	150 (0332)		Regulowana		Stałe		/				
	FG	205R		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	T_600	190		Regulowana		Stałe		Regulowana				
	T_700/900	275		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	FGP	290		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	TP_700_40	195		Regulowana		10 mm		27				
	TP_700_80	170		Regulowana		1,5 mm		27				
	TP_900_80	195		Regulowana		3 mm		27				
GAZ G27 20mbar GAZOL GPL I12ELwLs3B/P	C	155		Regulowana		1 mm		Regulowana				
	D	220		Regulowana		4 mm		Regulowana				
	E	300		Regulowana		4 mm		Regulowana				
	FG1_600	170		Regulowana		Stałe		/				
	FG1_700	165		Regulowana		Otwarty		/				
	FG	230R		Regulowana		Otwarty		Regulowana				
	T_600	220		Regulowana		Stałe		Regulowana				
	T_700/900	330		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	FGP	330		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	TP_700_40	130		Regulowana		Otwarty		38R				
	TP_700_80	210		Regulowana		1,5 mm		38R				
	TP_900_80	225		Regulowana		3 mm		38R				
GAZ G2.350 13mbar METAN I12ELwLs3B/P	C	190		Regulowana		1 mm		Regulowana				
	D	275		Regulowana		2 mm		Regulowana				
	E	350		Regulowana		Otwarty		Regulowana				
	FG1_600	205		Regulowana		Stałe		/				
	FG1_700	220		Regulowana		Otwarty		/				
	FG	310		Regulowana		Otwarty		Regulowana				
	T_600	265		Regulowana		Stałe		Regulowana				
	T_700/900	600		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	FGP	420		Regulowana		3 mm		Regulowana				
	TP_700_40	205		Regulowana		10 mm		38R				
	TP_700_80	255		Regulowana		1,5 mm		38R				
	TP_900_80	310		Regulowana		3 mm		38R				
GAZ G30/G31 37mbar GAZOL GPL I12ELwLs3B/P	C	90		45		1 mm		20				
	D	115		52		6 mm		20				
	E	140		75		5 mm		20				
	FG1_600	90		52		Stałe		/				
	FG1_700	95		48		Otwarty		/				
	FG	130		70		Otwarty		20				
	T_600	110		50		Stałe		20				
	T_700/900	165		80		11 mm		20				
	FGP	170		85		4 mm		20				
	TP_700_40	120		82		Otwarty		22				
	TP_700_80	105		115		4 mm		22				
	TP_900_80	120		115		5mm		22				

**QUEIMADORES****PT**

		Queimador C	Queimador D	Queimador E	Queimador FG1_600	Queimador FG1_700	Queimador FG	Queimador T_600	Queimador T_700/900	Queimador FGP	Queimador TP_700_40	Queimador TP_700_80	Queimador TP_900_80
Potência nominal	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potência nominal G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Potência reduzida	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Nome do gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. ar primário	Ø Bicos Piloto
GÁS G20 20mbar METANO I12H3+	C	140	Regulável	1 mm	Regulável
	D	195	Regulável	4 mm	Regulável
	E	260	Regulável	4 mm	Regulável
	FG1_600	145	Regulável	Fixo	/
	FG1_700	150 (0332)	Regulável	Fixo	/
	FG	205R	Regulável	3 mm	Regulável
	T_600	190	Regulável	Fixo	Regulável
	T_700/900	275	Regulável	3 mm	Regulável
	FGP	290	Regulável	3 mm	Regulável
	TP_700_40	195	Regulável	10 mm	27
	TP_700_80	170	Regulável	1,5 mm	27
	TP_900_80	195	Regulável	3 mm	27
	GÁS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+	C	95	45	1 mm
D		125	55	6 mm	Regulável
E		145	80	Aberto	Regulável
FG1_600		93	52	Fixo	/
FG1_700		100	52	Fixo	/
FG		140	75	Aberto	Regulável
T_600		115	60	Aberto	Regulável
T_700/900		180	85	11 mm	Regulável
FGP		180	85	3 mm	Regulável
TP_700_40		130	100	Aberto	22
TP_700_80		115	115	4 mm	22
TP_900_80		130	115	5 mm	22





ARZĂTOARE

RO

	Arzătoare C	Arzătoare D	Arzătoare E	Arzătoare FG1_600	Arzătoare FG1_700	Arzătoare FG	Arzătoare T_600	Arzătoare T_700/900	Arzătoare FGP	Arzătoare TP_700_40	Arzătoare TP_700_80	Arzătoare TP_900_80	
Putere nominală	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Putere nominală G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Putere redusă	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Nume gaz	Arzătoare	Ø Duză principală	Ø By Pass	Reg. Aer primar	Ø Duză Pilot	
GAZ G20 20mbar METAN	C	140	Reglabil	1 mm	Reglabil	
	D	195	Reglabil	4 mm	Reglabil	
	E	260	Reglabil	4 mm	Reglabil	
	II2H3B/P	FG1_600	145	Reglabil	Fixă	/
	II2E3B/P	FG1_700	150 (0332)	Reglabil	Fixă	/
		FG	205R	Reglabil	3 mm	Reglabil
		T_600	190	Reglabil	Deschisă	Reglabil
		T_700/900	275	Reglabil	18 mm	Reglabil
		FGP	290	Reglabil	3 mm	Reglabil
		TP_700_40	195	Reglabil	10 mm	27
	TP_700_80	170	Reglabil	1,5 mm	27	
	TP_900_80	195	Reglabil	3 mm	27	
GAZ G30/G31 30mbar GPL	C	95	45	1 mm	Reglabil	
	D	125	55	6 mm	Reglabil	
	E	145	80	Deschisă	Reglabil	
	II2H3B/P	FG1_600	93	52	Fixă	/
	II2E3B/P	FG1_700	100	52	Fixă	/
	II2L3B/P	FG	140	75	Deschisă	Reglabil
		T_600	115	60	Deschisă	Reglabil
		T_700/900	180	85	11 mm	Reglabil
		FGP	180	85	3 mm	Reglabil
		TP_700_40	130	100	Deschisă	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22	
	TP_900_80	130	115	5 mm	22	
GAZ G25 20mbar METAN	C	155	Reglabil	1 mm	Reglabil	
	D	215	Reglabil	4 mm	Reglabil	
	E	290	Reglabil	4 mm	Reglabil	
	II2L3B/P	FG1_600	160	Reglabil	Deschisă	/
		FG1_700	165	Reglabil	Deschisă	/
		FG	225R	Reglabil	Deschisă	Reglabil
		T_600	210	Reglabil	Fixă	Reglabil
		T_700/900	320	Reglabil	3 mm	Reglabil
		FGP	320	Reglabil	3 mm	Reglabil
		TP_700_40	220	Reglabil	10 mm	27
	TP_700_80	200	Reglabil	1,5 mm	27	
	TP_900_80	225	Reglabil	3 mm	27	



**ГОРЕЛКИ****РУ**

	Горелка С	Горелка D	Горелка E	Горелка FG1_600	Горелка FG1_700	Горелка FG	Горелка T_600	Горелка T_700/900	Горелка FGP	Горелка TP_700_40	Горелка TP_700_80	Горелка TP_900_80
Номинальная мощность KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Номинальная мощность G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Уменьшенная мощность KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Название газа	Горелка	Ø Главные сопла	Ø Байпас	Рег. первичного воздуха	Ø Сопла запальники	
ГАЗ G20 20мбар NATURAL GAS	C	140	Регулируемый	1 мм	Регулируемый	
	D	195	Регулируемый	4 мм	Регулируемый	
	E	260	Регулируемый	4 мм	Регулируемый	
	H2H3+	FG1_600	145	Регулируемый	Фиксированный	/
		FG1_700	150 (0332)	Регулируемый	Фиксированный	/
		FG	205R	Регулируемый	3 мм	Регулируемый
		T_600	190	Регулируемый	Открыто	Регулируемый
		T_700/900	275	Регулируемый	18 мм	Регулируемый
		FGP	290	Регулируемый	3 мм	Регулируемый
		TP_700_40	195	Регулируемый	10 мм	27
TP_700_80		170	Регулируемый	1,5 мм	27	
TP_900_80	195	Регулируемый	3 мм	27		
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG	C	95	45	1 мм	Регулируемый	
	D	125	55	6 мм	Регулируемый	
	E	145	80	Открыто	Регулируемый	
	H2H3+	FG1_600	93	52	Фиксированный	/
		FG1_700	100	52	Фиксированный	/
		FG	140	75	Открыто	Регулируемый
		T_600	115	60	Открыто	Регулируемый
		T_700/900	180	85	11 мм	Регулируемый
		FGP	180	85	3 мм	Регулируемый
		TP_700_40	130	100	Открыто	22
TP_700_80		115	115	4 мм	22	
TP_900_80	130	115	5 мм	22		





BRÄNNARE

SE

	Brännare C	Brännare D	Brännare E	Brännare FG1_600	Brännare FG1_700	Brännare FG	Brännare T_600	Brännare T_700/900	Brännare FGP	Brännare TP_700_40	Brännare TP_700_80	Brännare TP_900_80	
Nominell effekt	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominell effekt G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominell effekt G110	KW	3,5	7	8,5	3	4	6	5,7	7	7	-	9	9
Nominell effekt G120	KW	3,5	7	9	3	4	6,8	6	7,5	7,5	-	9	10
Reducerad effekt	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Namn på gas	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø By Pass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar METAN II2H3B/P III1ab2H3B/P	C	140	Reglerbar	1 mm	Reglerbar
	D	195	Reglerbar	4 mm	Reglerbar
	E	260	Reglerbar	4 mm	Reglerbar
	FG1_600	145	Reglerbar	Fast	/
	FG1_700	150 (0332)	Reglerbar	Fast	/
	FG	205R	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	T_600	190	Reglerbar	Fast	Reglerbar
	T_700/900	275	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	FGP	290	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	TP_700_40	195	Reglerbar	10 mm	27
	TP_700_80	170	Reglerbar	1,5 mm	27
	TP_900_80	195	Reglerbar	3 mm	27
GAS G30/G31 30mbar GASOL II2H3B/P III1ab2H3B/P	C	95	45	1 mm	Reglerbar
	D	125	55	6 mm	Reglerbar
	E	145	80	Öppen	Reglerbar
	FG1_600	93	52	Fast	/
	FG1_700	100	52	Fast	/
	FG	140	75	Öppen	Reglerbar
	T_600	115	60	Öppen	Reglerbar
	T_700/900	180	85	11 mm	Reglerbar
	FGP	180	85	3 mm	Reglerbar
	TP_700_40	130	100	Öppen	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
	TP_900_80	130	115	5 mm	22
GAS G110 8mbar GAS CITY III1ab2H3B/P	C	275	Reglerbar	1 mm	Reglerbar
	D	390	Reglerbar	2 mm	Reglerbar
	E	550	Reglerbar	Öppen	Reglerbar
	FG1_600	300 (0222)	Reglerbar	Fast	Reglerbar
	FG1_700	300	Reglerbar	Fast	Reglerbar
	FG	500	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	T_600	500	Reglerbar	Fast	Reglerbar
	T_700/900	600	Reglerbar	Öppen	/
	FGP	600	Reglerbar	Öppen	Reglerbar
	TP_700_40	-	-	-	-
	TP_700_80	500	Reglerbar	2 mm	50
	TP_900_80	500	Reglerbar	3 mm	60
GAS G120 8mbar GAS CITY III1ab2H3B/P	C	250	Reglerbar	1 mm	Reglerbar
	D	370	Reglerbar	2 mm	Reglerbar
	E	500	Reglerbar	Öppen	Reglerbar
	FG1_600	300 (0222)	Reglerbar	Fast	Reglerbar
	FG1_700	280	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	FG	500	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	T_600	500	Reglerbar	3 mm	Reglerbar
	T_700/900	600	Reglerbar	Öppen	Reglerbar
	FGP	600	Reglerbar	Öppen	/
	TP_700_40	-	-	-	Reglerbar
	TP_700_80	500	Reglerbar	2 mm	60
	TP_900_80	500	Reglerbar	3 mm	60

**GORILNIKI****SI**

	Gorilnik C	Gorilnik D	Gorilnik E	Gorilnik FG1_600	Gorilnik FG1_700	Gorilnik FG	Gorilnik T_600	Gorilnik T_700/900	Gorilnik FGP	Gorilnik TP_700_40	Gorilnik TP_700_80	Gorilnik TP_900_80
Nominalna moc KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominalna moc G30 / G31 KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Zmanjsana moc KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø By Pass	Uravnavanje primamega	Ø Pilotne plinske šobe
PLIN G20 20mbar GPL I12H3+ I12H3B/P	C	140	Nastavljiv	1 mm	Nastavljiv
	D	195	Nastavljiv	4 mm	Nastavljiv
	E	260	Nastavljiv	4 mm	Nastavljiv
	FG1_600	145	Nastavljiv	Stalno	/
	FG1_700	150 (0332)	Nastavljiv	Stalno	/
	FG	205R	Nastavljiv	3 mm	Nastavljiv
	T_600	190	Nastavljiv	Odprto	Nastavljiv
	T_700/900	275	Nastavljiv	18 mm	Nastavljiv
	FGP	290	Nastavljiv	3 mm	Nastavljiv
	TP_700_40	195	Nastavljiv	10 mm	27
	TP_700_80	170	Nastavljiv	1,5 mm	27
TP_900_80	195	Nastavljiv	3 mm	27	
PLIN G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+	C	95	45	1 mm	Nastavljiv
	D	125	55	6 mm	Nastavljiv
	E	145	80	Odprto	Nastavljiv
	FG1_600	93	52	Stalno	/
	FG1_700	100	52	Stalno	/
	FG	140	75	Odprto	Nastavljiv
	T_600	115	60	Odprto	Nastavljiv
	T_700/900	180	85	11 mm	Nastavljiv
	FGP	180	85	3 mm	Nastavljiv
	TP_700_40	130	100	Odprto	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	
PLIN G30/G31 30mbar GPL I12H3B/P	C	95	45	1 mm	Nastavljiv
	D	125	55	6 mm	Nastavljiv
	E	145	80	Odprto	Nastavljiv
	FG1_600	93	52	Stalno	/
	FG1_700	100	52	Stalno	/
	FG	140	75	Odprto	Nastavljiv
	T_600	115	60	Odprto	Nastavljiv
	T_700/900	180	85	11 mm	Nastavljiv
	FGP	180	85	3 mm	Nastavljiv
	TP_700_40	130	100	Odprto	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





HORÁKY

SK

	Horák C	Horák D	Horák E	Horák FG1_600	Horák FG1_700	Horák FG	Horák T_600	Horák T_700/900	Horák FGP	Horák TP_700_40	Horák TP_700_80	Horák TP_900_80	
Nominálny výkon	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Nominálny výkon G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Znížený výkon	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7
Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky		Ø By Pass		Reg. primarneho vzduchu		Ø Trysky zapalovacieho horaku					
PLYN G20 20mbar METÁN I12H3+ I12H3B/P	C	140		Regulovateľný		1 mm		Regulovateľný					
	D	195		Regulovateľný		4 mm		Regulovateľný					
	E	260		Regulovateľný		4 mm		Regulovateľný					
	FG1_600	145		Regulovateľný		Fixný		/					
	FG1_700	150 (0332)		Regulovateľný		Fixný		/					
	FG	205R		Regulovateľný		3 mm		Regulovateľný					
	T_600	190		Regulovateľný		Otvorený		Regulovateľný					
	T_700/900	275		Regulovateľný		18 mm		Regulovateľný					
	FGP	290		Regulovateľný		3 mm		Regulovateľný					
	TP_700_40	195		Regulovateľný		10 mm		27					
	TP_700_80	170		Regulovateľný		1,5 mm		27					
	TP_900_80	195		Regulovateľný		3 mm		27					
PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+	C	95		45		1 mm		Regulovateľný					
	D	125		55		6 mm		Regulovateľný					
	E	145		80		Otvorený		Regulovateľný					
	FG1_600	93		52		Fixný		/					
	FG1_700	100		52		Fixný		/					
	FG	140		75		Otvorený		Regulovateľný					
	T_600	115		60		Otvorený		Regulovateľný					
	T_700/900	180		85		11 mm		Regulovateľný					
	FGP	180		85		3 mm		Regulovateľný					
	TP_700_40	130		100		Otvorený		22					
	TP_700_80	115		115		4 mm		22					
	TP_900_80	130		115		5 mm		22					
PLYN G30/G31 50mbar LPG I12H3B/P	C	80		45		1 mm		20					
	D	105		48		4 mm		20					
	E	130		70		3 mm		20					
	FG1_600	75		45		Otvorený		/					
	FG1_700	90		45		3 mm		/					
	FG	120		52		Otvorený		20					
	T_600	100		50		Fixný		20					
	T_700/900	155		75		5 mm		20					
	FGP	155		75		4 mm		20					
	TP_700_40	115		82		Otvorený		22					
	TP_700_80	100		115		4 mm		22					
	TP_900_80	115		115		5 mm		22					
PLYN G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P	C	95		45		1 mm		Regulovateľný					
	D	125		55		6 mm		Regulovateľný					
	E	145		80		Otvorený		Regulovateľný					
	FG1_600	93		52		Fixný		/					
	FG1_700	100		52		Fixný		/					
	FG	140		75		Otvorený		Regulovateľný					
	T_600	115		60		Otvorený		Regulovateľný					
	T_700/900	180		85		11 mm		Regulovateľný					
	FGP	180		85		3 mm		Regulovateľný					
	TP_700_40	130		100		Otvorený		22					
	TP_700_80	115		115		4 mm		22					
	TP_900_80	130		115		5 mm		22					

**BRÜLÖRLER****TR**

	Brülör C	Brülör D	Brülör E	Brülör FG1_600	Brülör FG1_700	Brülör FG	Brülör T_600	Brülör T_700/900	Brülör FGP	Brülör TP_700_40	Brülör TP_700_80	Brülör TP_900_80	
Herbir brülör için nominal güç	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Herbir brülör için nominal güç G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Herbir brülör için azaltılmış güç	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı	
GAZI G20 20mbar METAN GAZI	C	140	Ayarlanabilir	1 mm	Ayarlanabilir	
	D	195	Ayarlanabilir	4 mm	Ayarlanabilir	
	E	260	Ayarlanabilir	4 mm	Ayarlanabilir	
	II2H3+	FG1_600	145	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
	II2H3B/P	FG1_700	150 (0332)	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
		FG	205R	Ayarlanabilir	3 mm	Ayarlanabilir
		T_600	190	Ayarlanabilir	Açılış	Ayarlanabilir
		T_700/900	275	Ayarlanabilir	18 mm	Ayarlanabilir
		FGP	290	Ayarlanabilir	3 mm	Ayarlanabilir
		TP_700_40	195	Ayarlanabilir	10 mm	27
	TP_700_80	170	Ayarlanabilir	1,5 mm	27	
	TP_900_80	195	Ayarlanabilir	3 mm	27	
GAZI G30/G31 28-30/37mbar LPG	C	95	45	1 mm	Ayarlanabilir	
	D	125	55	6 mm	Ayarlanabilir	
	E	145	80	Açılış	Ayarlanabilir	
	II2H3+	FG1_600	93	52	Pazarlıksız	/
		FG1_700	100	52	Pazarlıksız	/
		FG	140	75	Açılış	Ayarlanabilir
		T_600	115	60	Açılış	Ayarlanabilir
		T_700/900	180	85	11 mm	Ayarlanabilir
		FGP	180	85	3 mm	Ayarlanabilir
		TP_700_40	130	100	Açılış	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22	
	TP_900_80	130	115	5 mm	22	
GAZI G30/G31 30mbar LPG	C	95	45	1 mm	Ayarlanabilir	
	D	125	55	6 mm	Ayarlanabilir	
	E	145	80	Açılış	Ayarlanabilir	
	II2H3B/P	FG1_600	93	52	Pazarlıksız	/
		FG1_700	100	52	Pazarlıksız	/
		FG	140	75	Açılış	Ayarlanabilir
		T_600	115	60	Açılış	Ayarlanabilir
		T_700/900	180	85	11 mm	Ayarlanabilir
		FGP	180	85	3 mm	Ayarlanabilir
		TP_700_40	130	100	Açılış	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22	
	TP_900_80	130	115	5 mm	22	





BURNERS

UK

		Burner C	Burner D	Burner E	Burner FG1_600	Burner FG1_700	Burner FG	Burner T_600	Burner T_700/900	Burner FGP	Burner TP_700_40	Burner TP_700_80	Burner TP_900_80
Rated output	KW	3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Rated output G30 / G31	KW	3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13
Reduced power	KW	1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar NATURAL GAS II2H3+	C	140	Adjustable	1 mm	Adjustable
	D	195	Adjustable	4 mm	Adjustable
	E	260	Adjustable	4 mm	Adjustable
	FG1_600	145	Adjustable	Fixed	/
	FG1_700	150 (0332)	Adjustable	Fixed	/
	FG	205R	Adjustable	3 mm	Adjustable
	T_600	190	Adjustable	Open	Adjustable
	T_700/900	275	Adjustable	18 mm	Adjustable
	FGP	290	Adjustable	3 mm	Adjustable
	TP_700_40	195	Adjustable	10 mm	27
	TP_700_80	170	Adjustable	1.5 mm	27
TP_900_80	195	Adjustable	3 mm	27	
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+	C	95	45	1 mm	Adjustable
	D	125	55	6 mm	Adjustable
	E	145	80	Open	Adjustable
	FG1_600	93	52	Fixed	/
	FG1_700	100	52	Fixed	/
	FG	140	75	Open	Adjustable
	T_600	115	60	Open	Adjustable
	T_700/900	180	85	11 mm	Adjustable
	FGP	180	85	3 mm	Adjustable
	TP_700_40	130	100	Open	22
	TP_700_80	115	115	4 mm	22
TP_900_80	130	115	5 mm	22	





AR

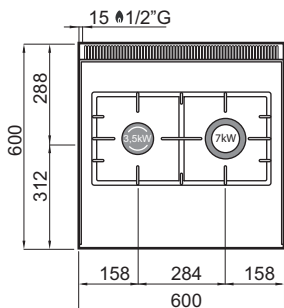
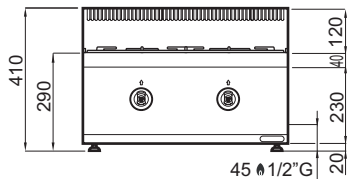
البلدان العربية حوارق

حوارق TP_900_80	حوارق TP_700_80	حوارق TP_700_40	حوارق FGP	حوارق T_700/900	حوارق T_600	حوارق FG	حوارق FG1_700	حوارق FG1_600	حوارق E	حوارق D	حوارق C	
3,5	7	12	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13	الفترة الاسمية كيلواط
3,5	6	9	3,5	4	7,8	6	12	13	7	10	13	الفترة الاسمية G31/G30 كيلواط
1,3	1,4	2,7	1	1	1,3	1,4	2,7	3,0	3,4	2,7	2,7	الفترة المخفضة كيلواط

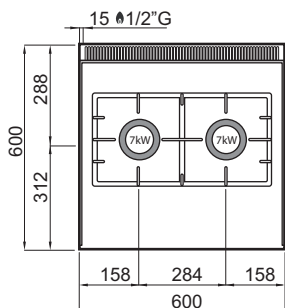
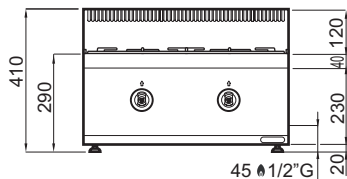
اسم الغاز	الحارق	قطر الصمامات الرئيسية	قطر المجرى الجانبي	تعديل الهواء الاولي	قطر الصمامات الدليلية
غاز G20 20mbar ميثان	C	140	قابل للتعديل	1 ملم	قابل للتعديل
	D	195	قابل للتعديل	4 ملم	قابل للتعديل
	E	260	قابل للتعديل	4 ملم	قابل للتعديل
	FG1_600	145	قابل للتعديل	ثابت	/
	FG1_700	150 (0332)	قابل للتعديل	ثابت	/
	FG	205R	قابل للتعديل	12 ملم	قابل للتعديل
	T_600	190	قابل للتعديل	مفتوح	قابل للتعديل
	T_700/900	275	قابل للتعديل	18 ملم	قابل للتعديل
	FGP	290	قابل للتعديل	3 ملم	قابل للتعديل
	TP_700_40	195	قابل للتعديل	10 ملم	27
غاز G30/G31 28-30/37mbar ليسيهلا لورتيل زاغ	C	95	45	1 ملم	قابل للتعديل
	D	125	55	4 ملم	قابل للتعديل
	E	145	80	4 ملم	قابل للتعديل
	FG1_600	93	52	ثابت	/
	FG1_700	100	52	ثابت	/
	FG	140	75	مفتوح	قابل للتعديل
	T_600	115	60	مفتوح	قابل للتعديل
	T_700/900	180	85	18 ملم	قابل للتعديل
	FGP	180	85	3 ملم	قابل للتعديل
	TP_700_40	130	100	10 ملم	22
غاز G110 8mbar غاز المدينة	C	275	قابل للتعديل	1 ملم	قابل للتعديل
	D	390	قابل للتعديل	2 ملم	قابل للتعديل
	E	550	قابل للتعديل	مفتوح	قابل للتعديل
	FG1_600	300 (0222)	قابل للتعديل	ثابت	/
	FG1_700	300	قابل للتعديل	ثابت	/
	FG	500	قابل للتعديل	3 ملم	قابل للتعديل
	T_600	500	قابل للتعديل	ثابت	قابل للتعديل
	T_700/900	600	قابل للتعديل	مفتوح	قابل للتعديل
	FGP	600	قابل للتعديل	مفتوح	قابل للتعديل
	TP_700_40	-	-	-	-
TP_700_80	500	قابل للتعديل	2 ملم	50	
TP_900_80	500	قابل للتعديل	3 ملم	60	



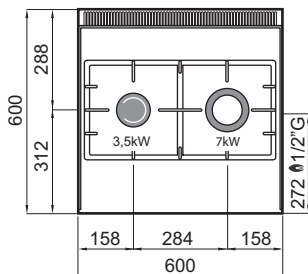
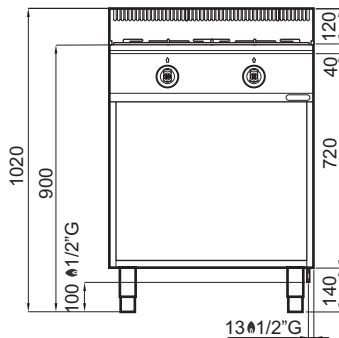
G6F2BH6



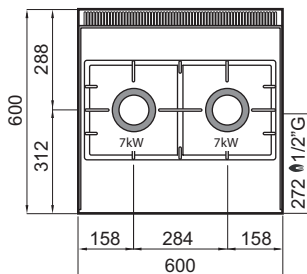
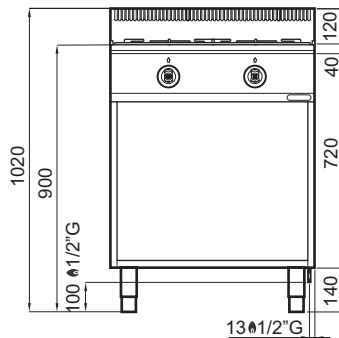
G6F2BP6



G6F2MH6

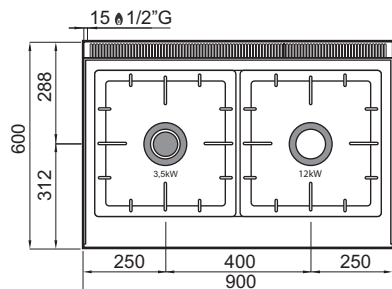
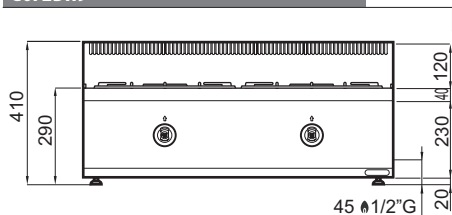


G6F2MP6

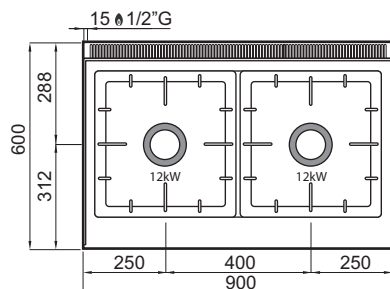
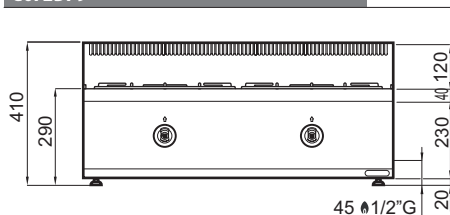




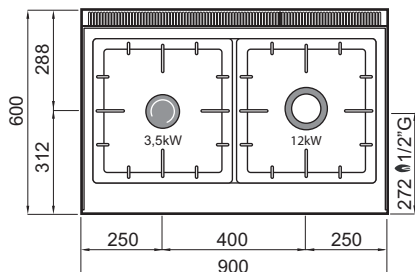
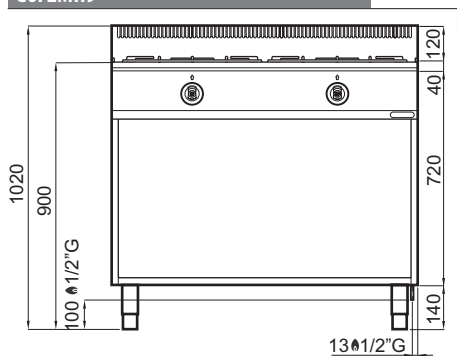
G6F2BH9



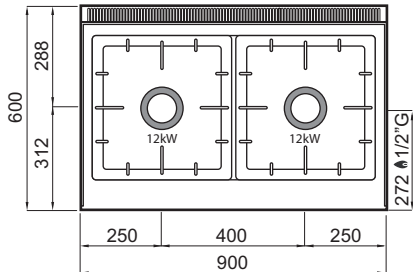
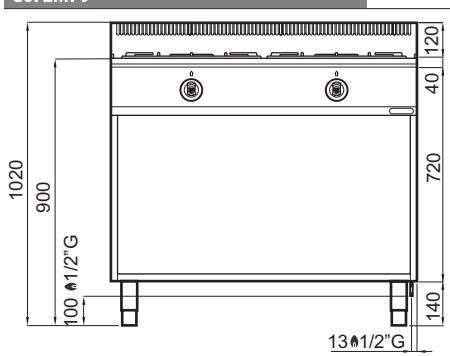
G6F2BP9



G6F2MH9

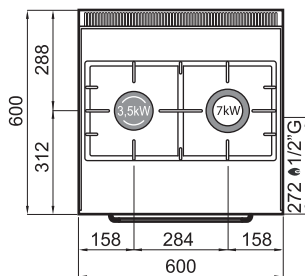
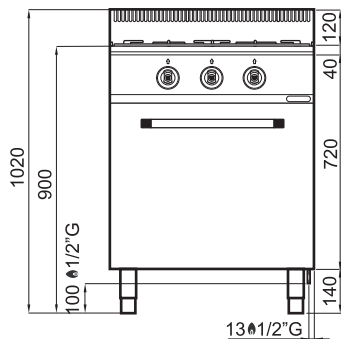


G6F2MP9

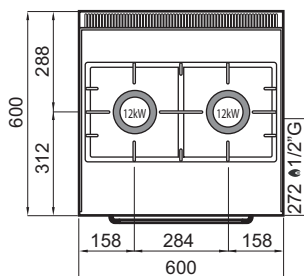
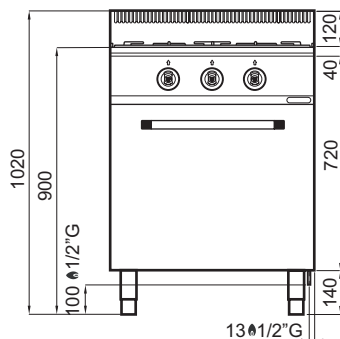




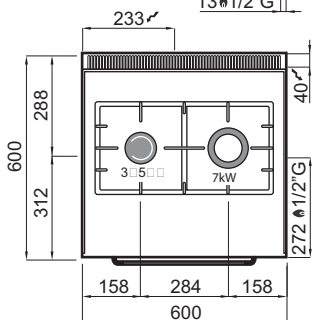
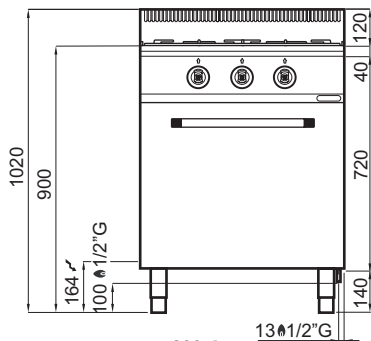
G6F2H6+FG1



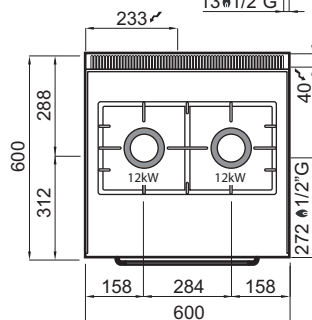
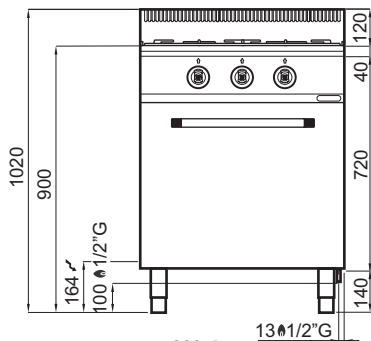
G6F2P6+FG1



G6F2H6+FE1

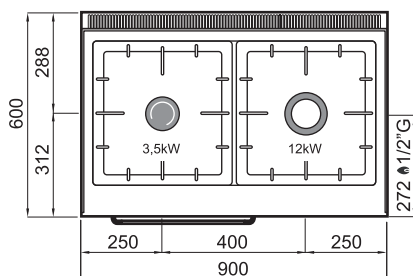
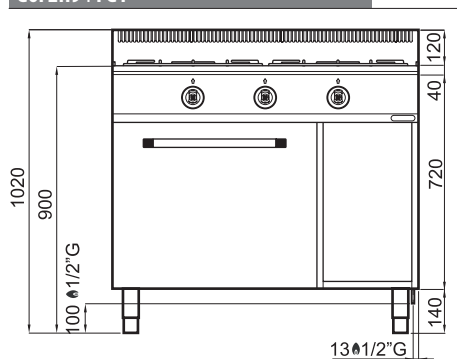


G6F2P6+FE1

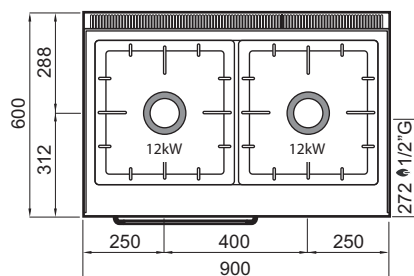
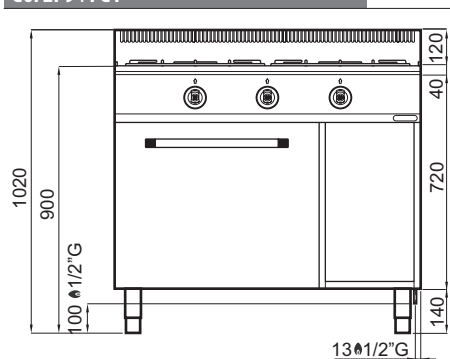




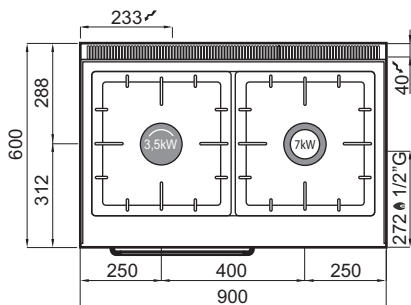
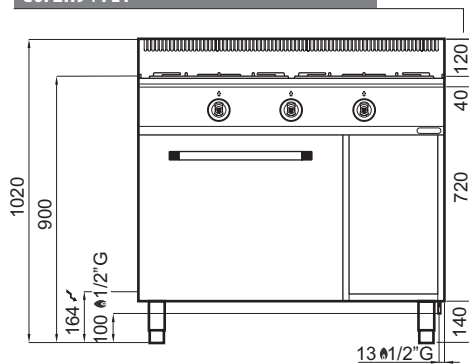
G6F2H9+FG1



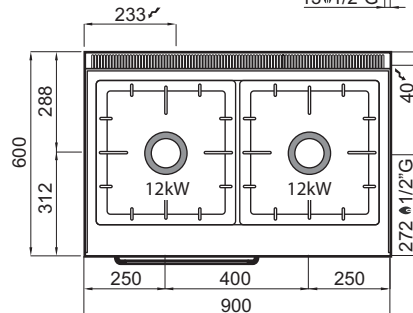
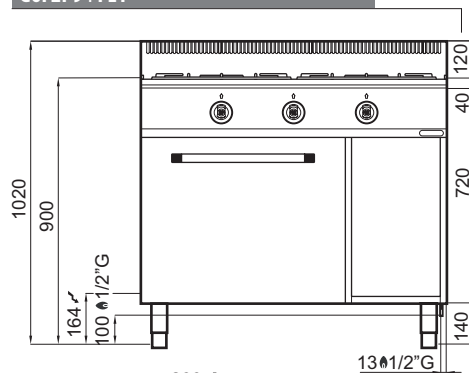
G6F2P9+FG1



G6F2H9+FE1

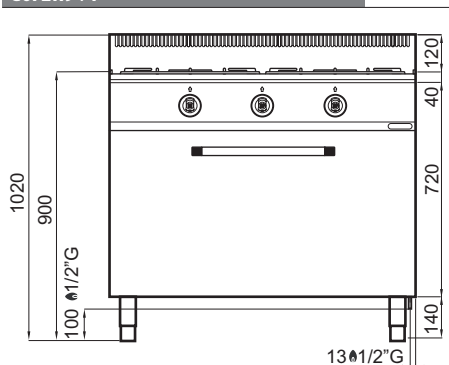


G6F2P9+FE1

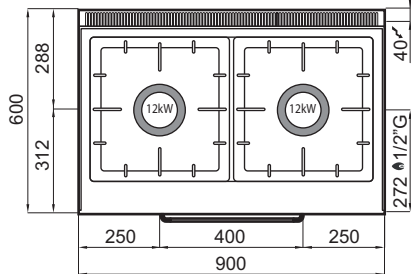
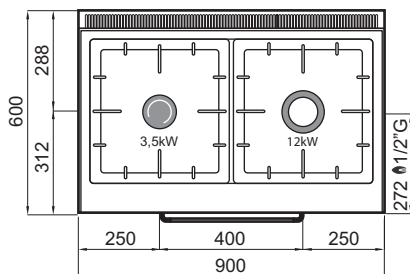
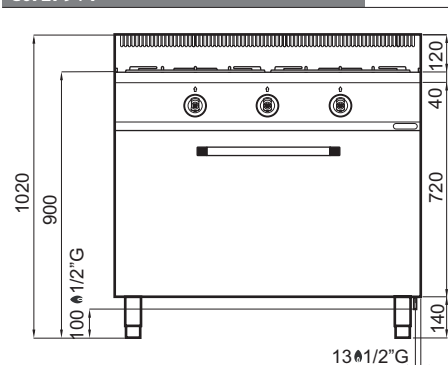




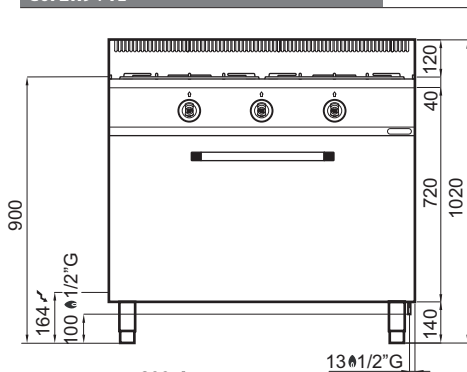
G6F2H9+T



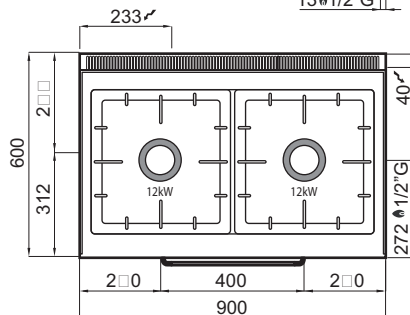
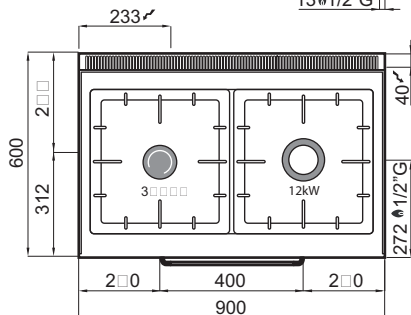
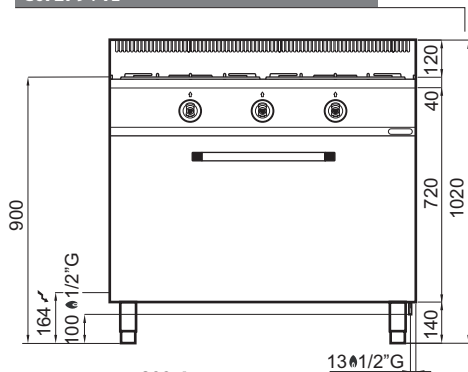
G6F2P9+T



G6F2H9+TE

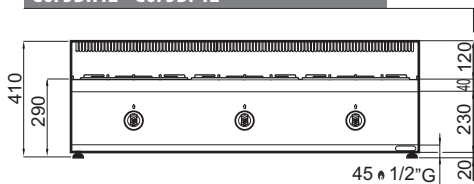


G6F2P9+TE

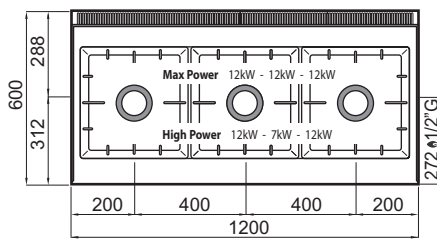
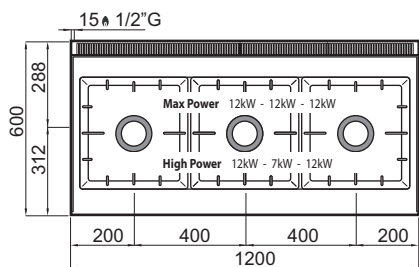
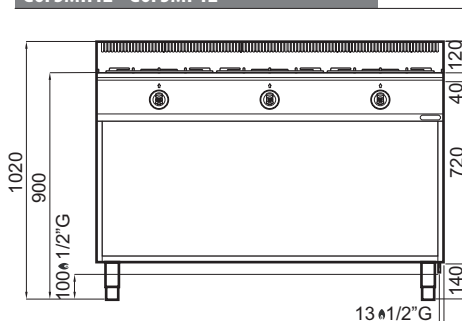




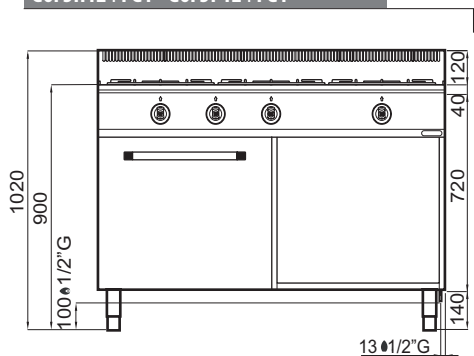
G6F3BH12 - G6F3BP12



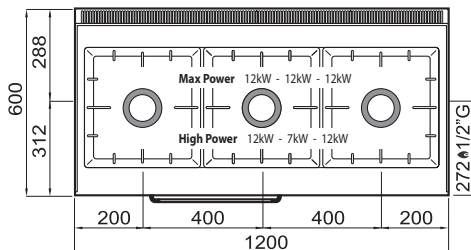
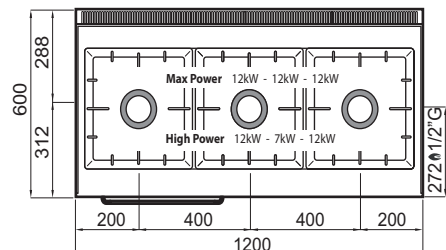
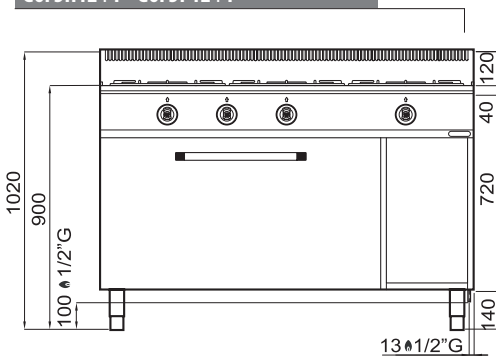
G6F3MH12 - G6F3MP12



G6F3H12+FG1 - G6F3P12+FG1

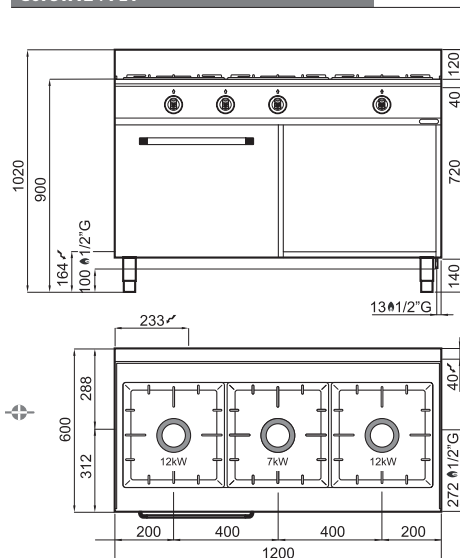


G6F3H12+T - G6F3P12+T

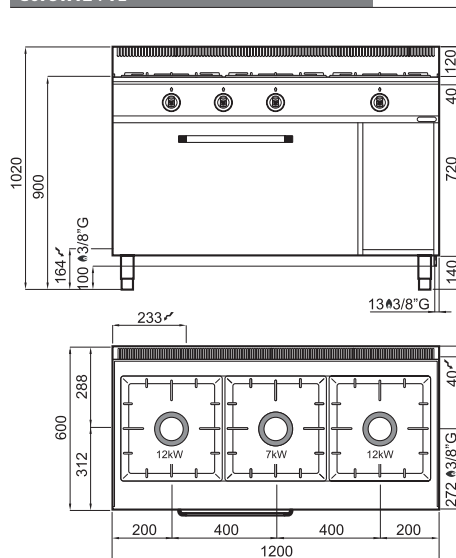




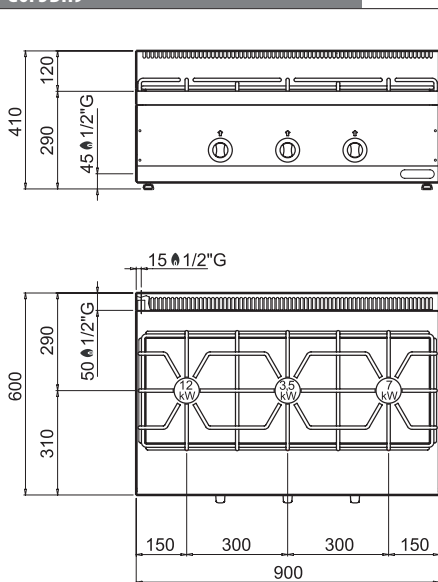
G6F3H12+FE1



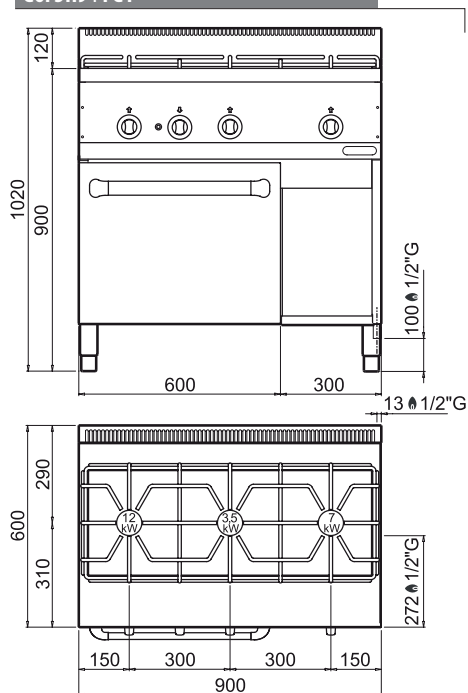
G6F3H12+TE

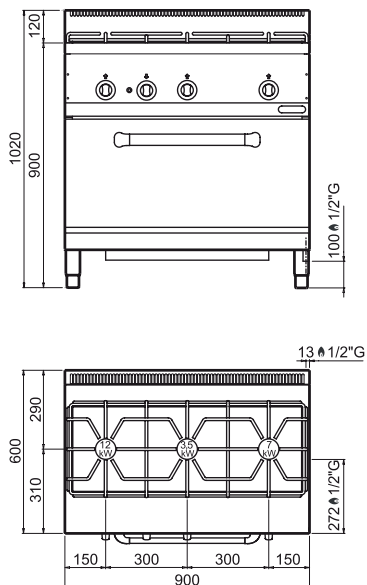
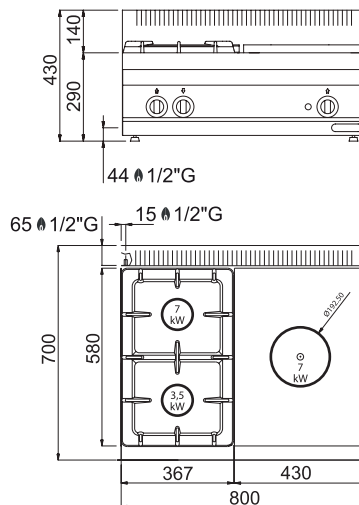
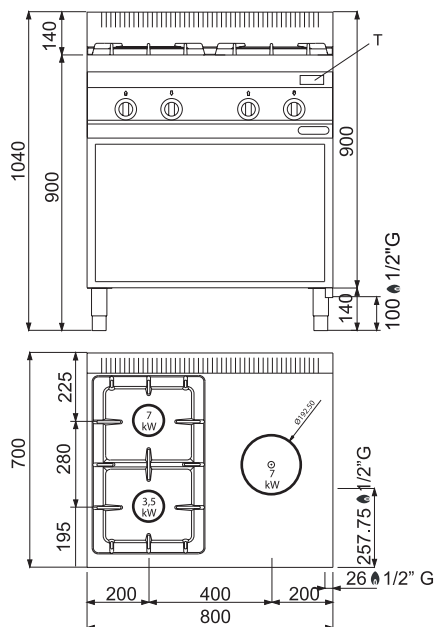
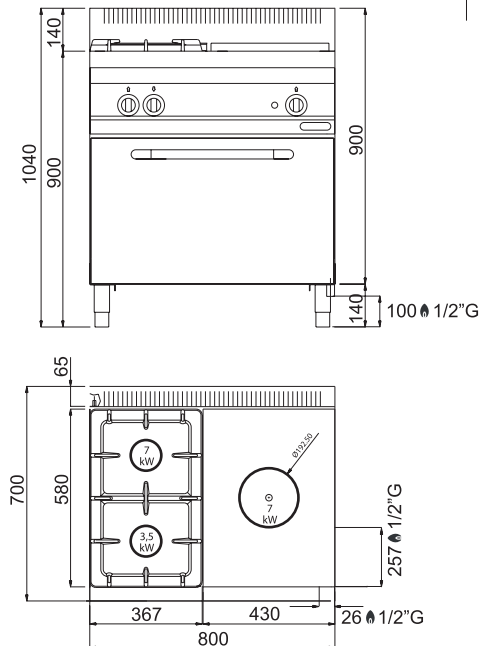


G6F3BH9



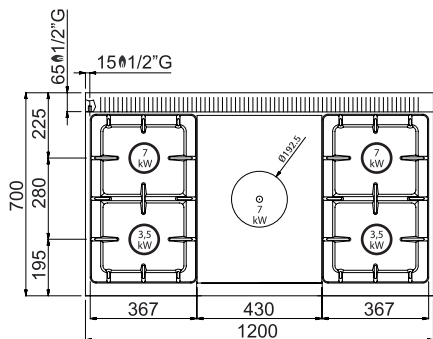
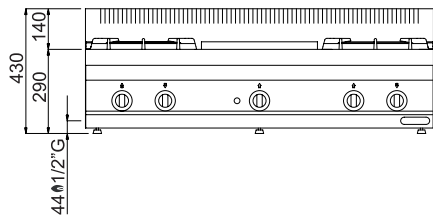
G6F3H9+FG1



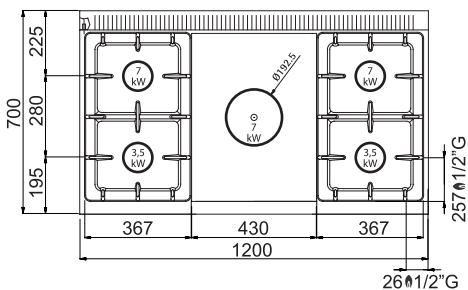
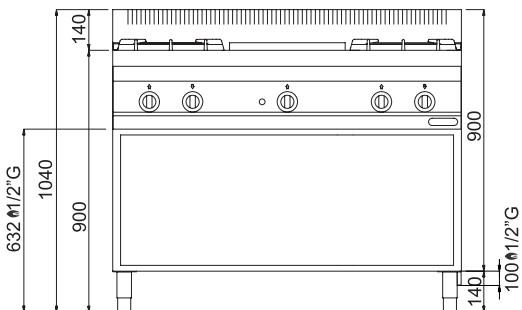
**G6F3H9+T****G7T4P2FB****G7T4P2FM****G7T4P2F+FG1**



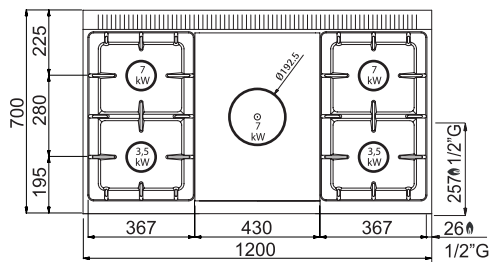
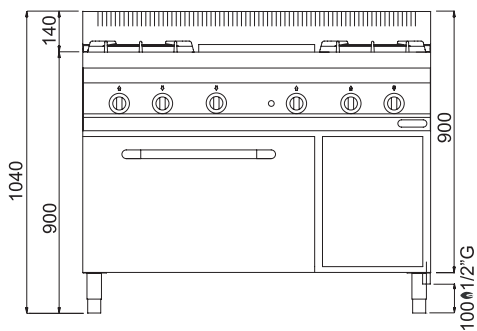
G7T4P4FB



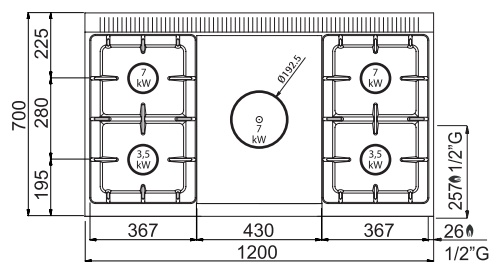
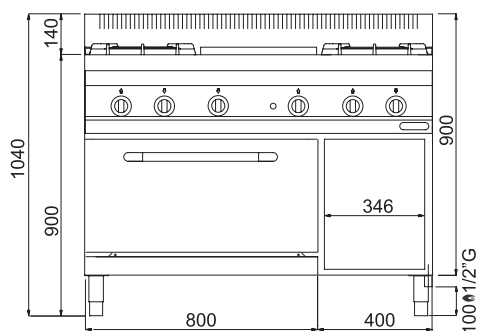
G7T4P4FM



G7T4P4F+FG1

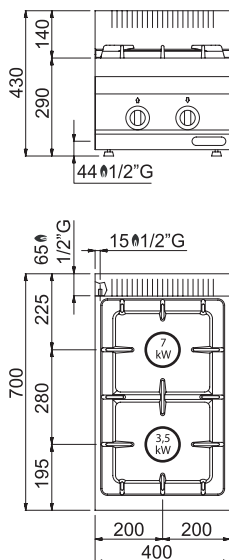


G7T4P4F+FG

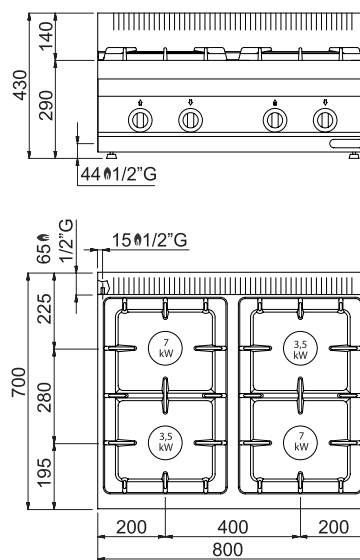




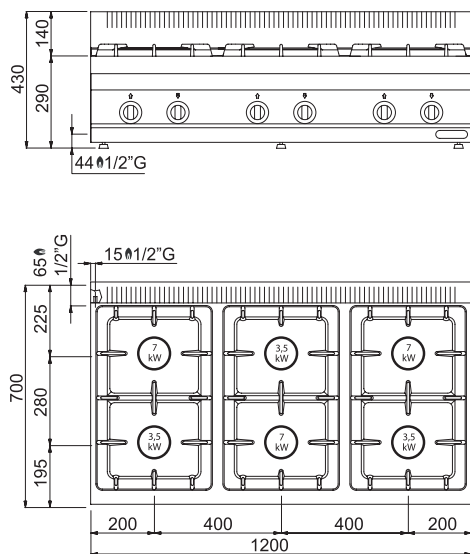
G7F2B



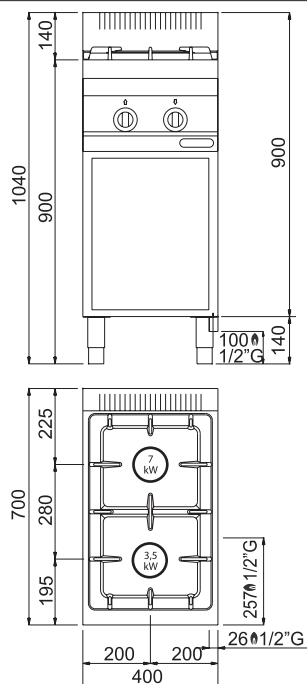
G7F4B



G7F6B

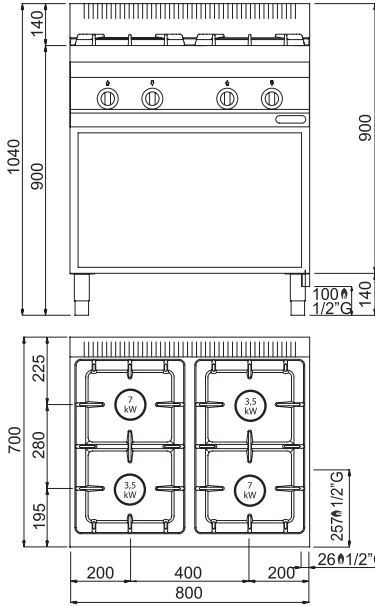


G7F2M

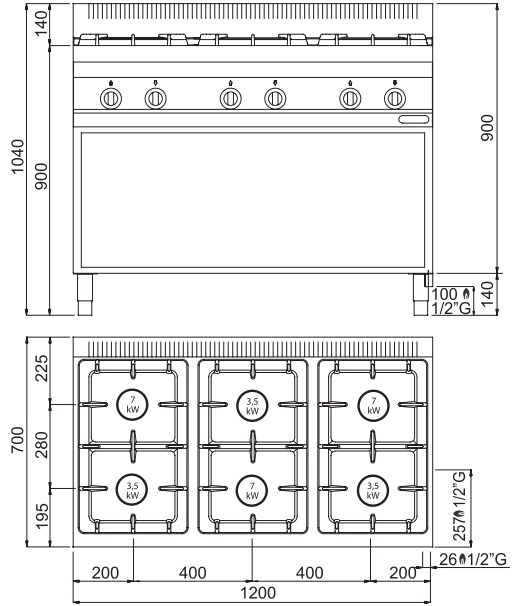




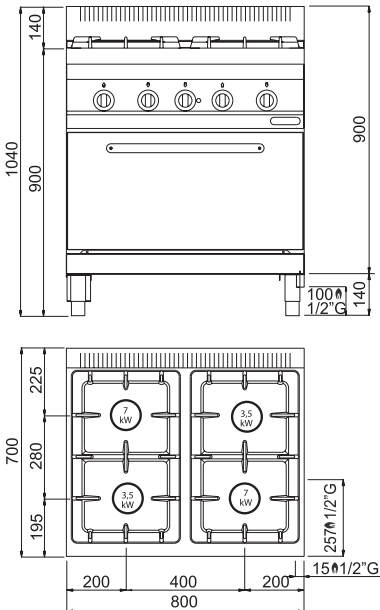
G7F4M



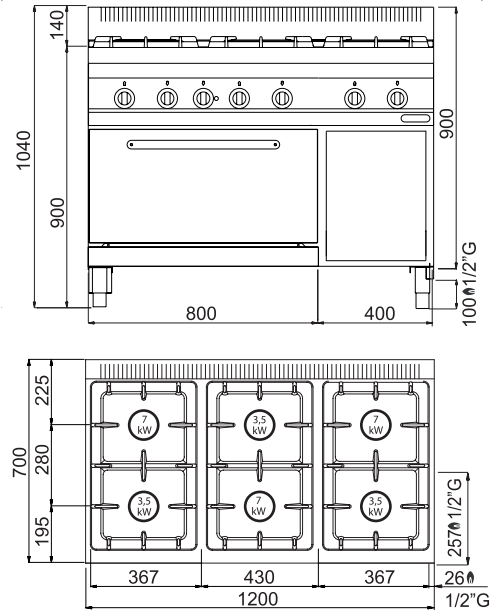
G7F6M



G7F4+FG

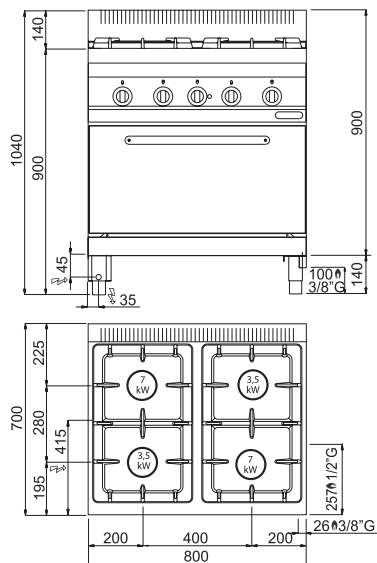


G7F6+FG

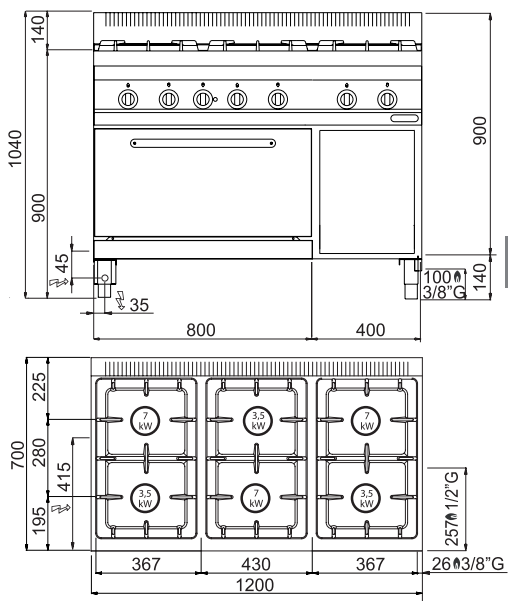




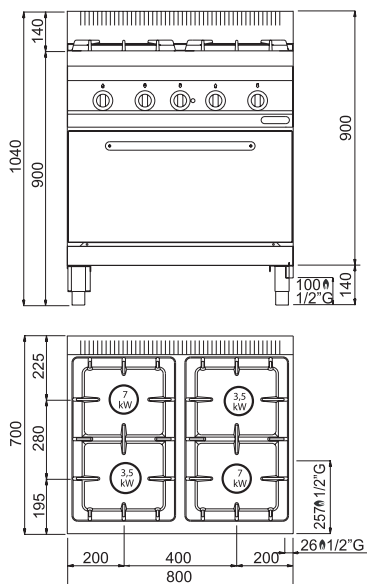
G7F4+FE



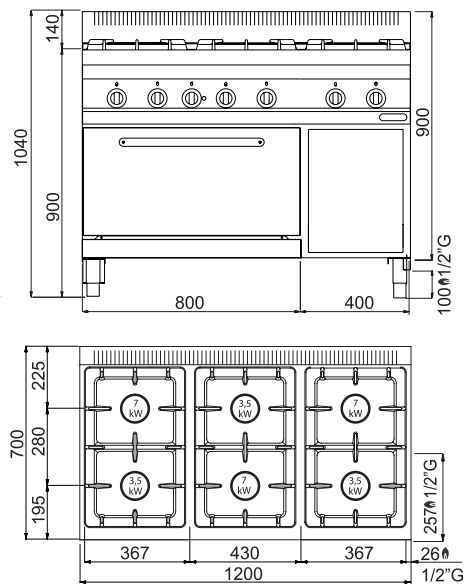
G7F6+FE



G7F4+FG1

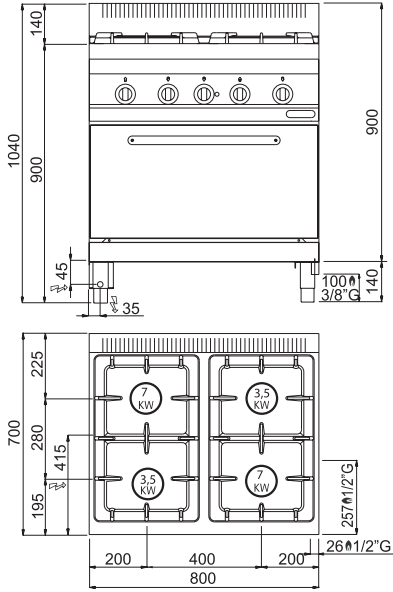


G7F6+FG1

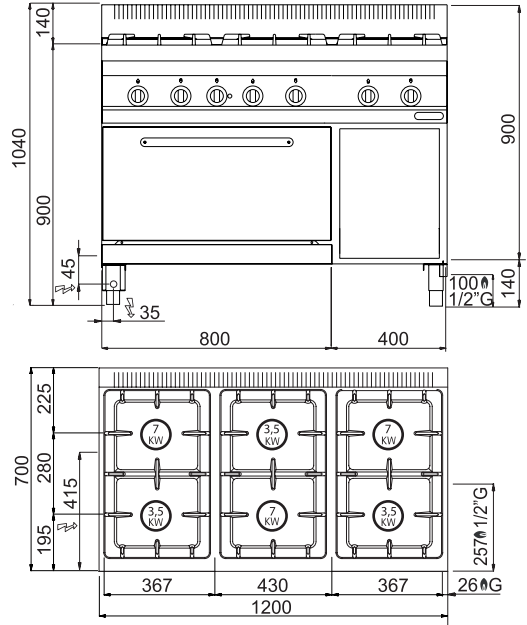




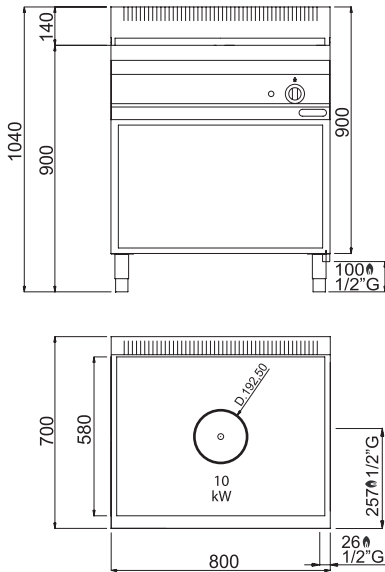
G7F4+FE1



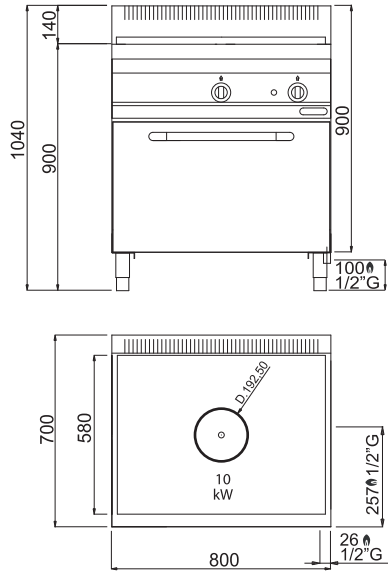
G7F6+FE1



G7TPM

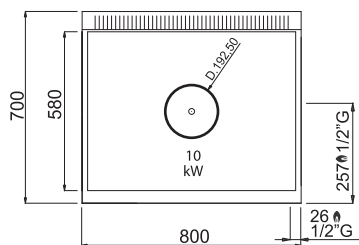
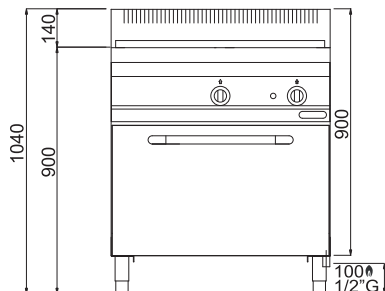


G7TP+FG

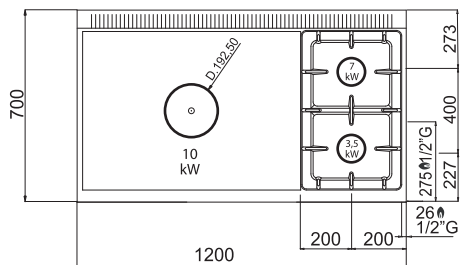
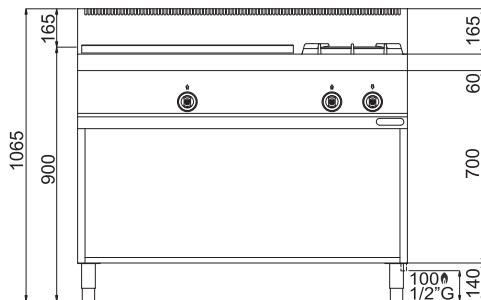




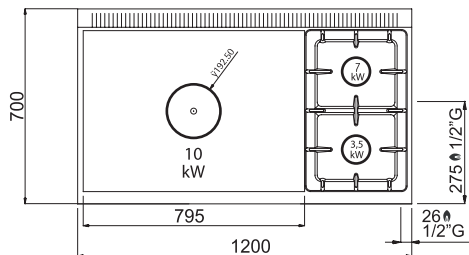
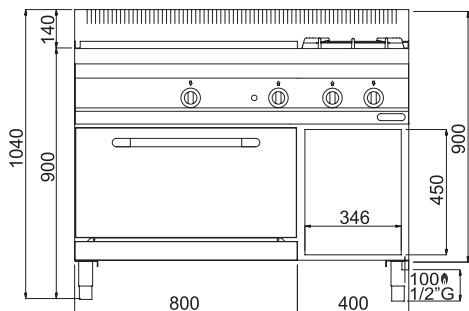
G7TP+FG1



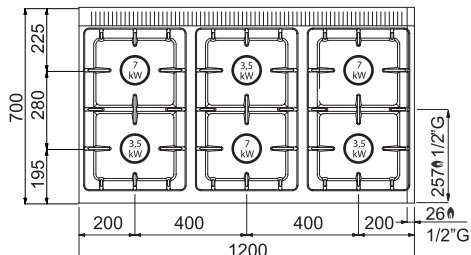
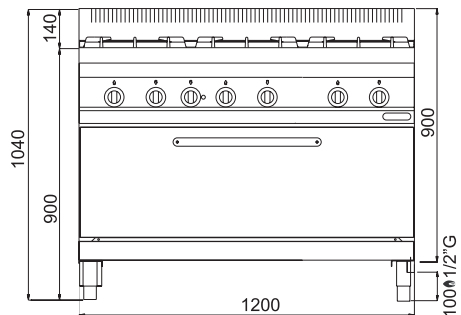
G7TP2FM



G7TP2F+FG

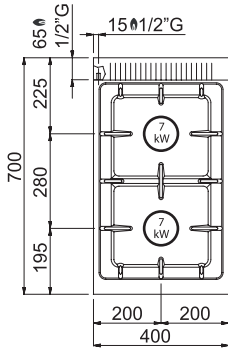
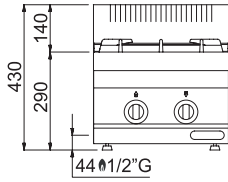


G7F6+T

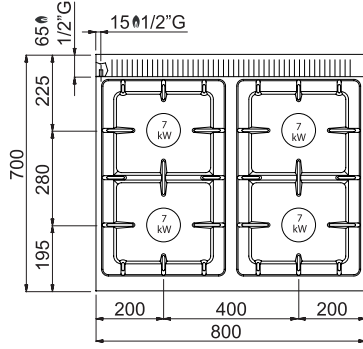
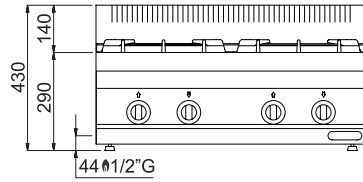




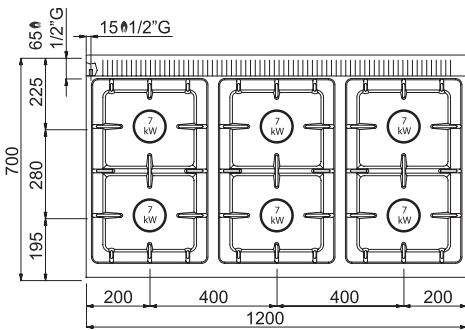
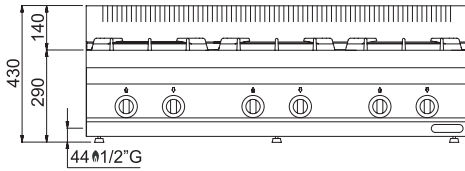
G7F2BP



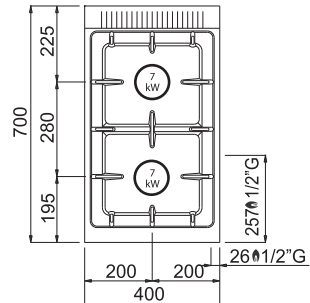
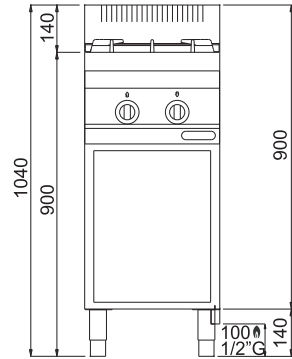
G7F4BP

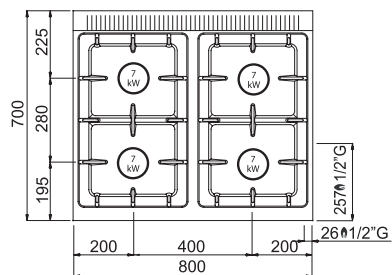
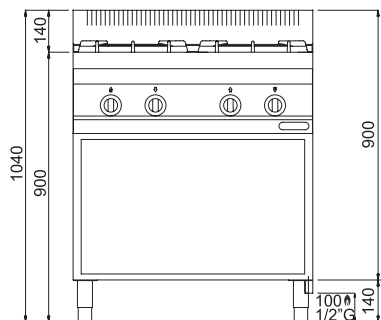
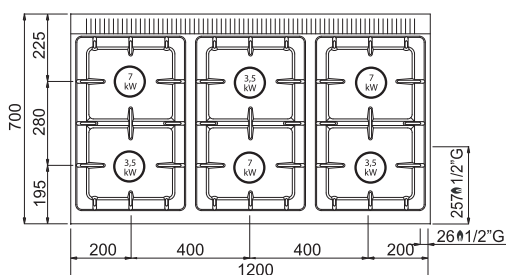
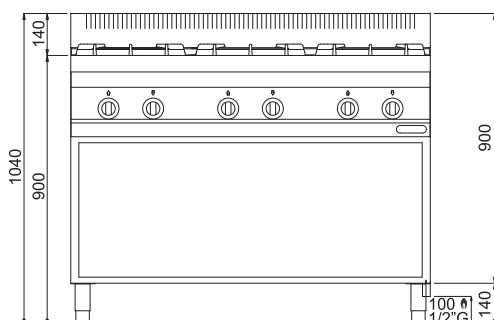
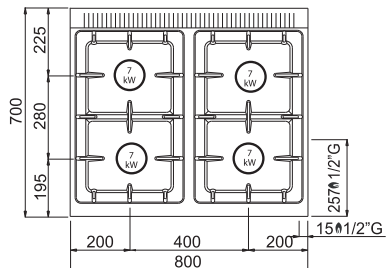
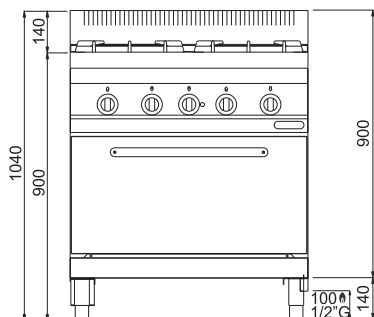
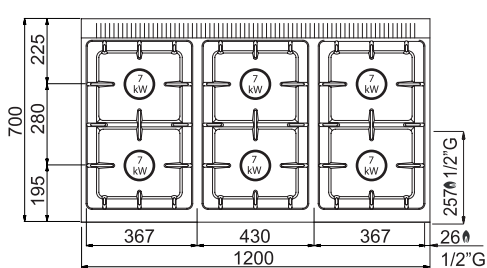
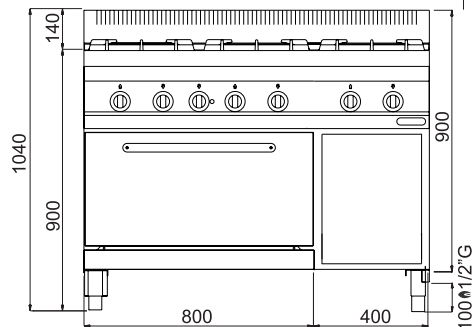


G7F6BP



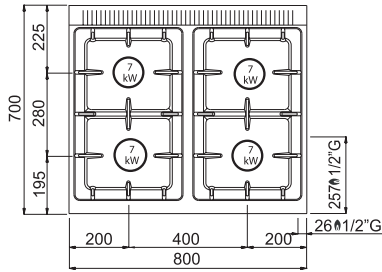
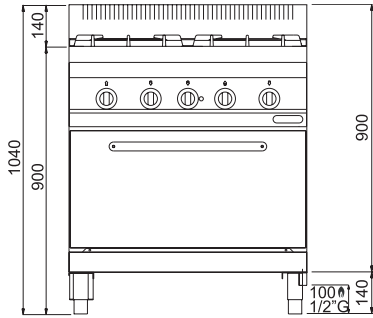
G7F2MP



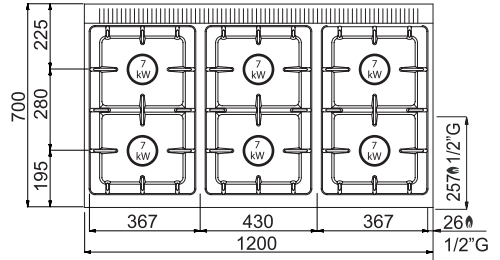
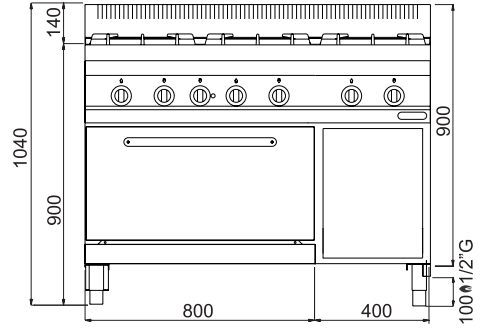
**G7F4MP****G7F6MP****G7F4P+FG****G7F6P+FG**



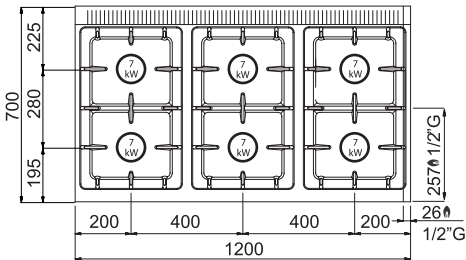
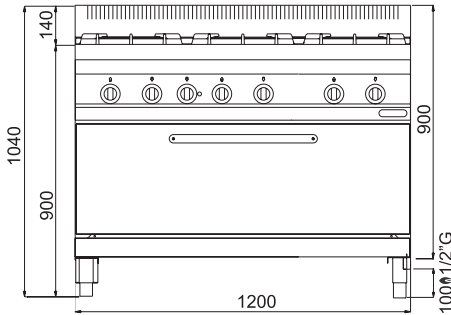
G7F4P+FG1



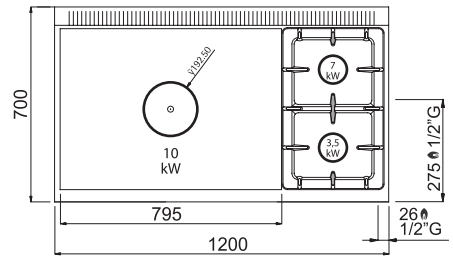
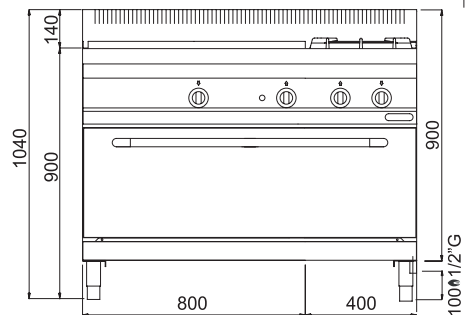
G7F6P+FG1



G7F6P+T

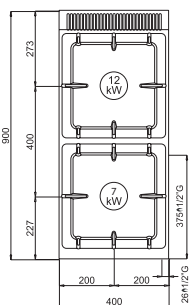
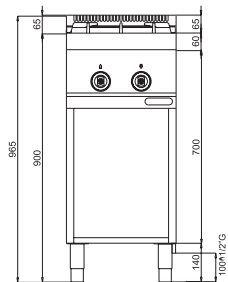


G7TP2F+T

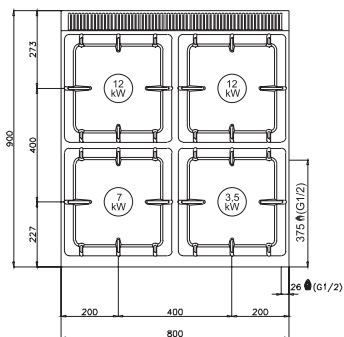
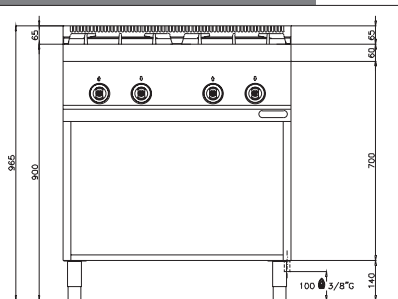




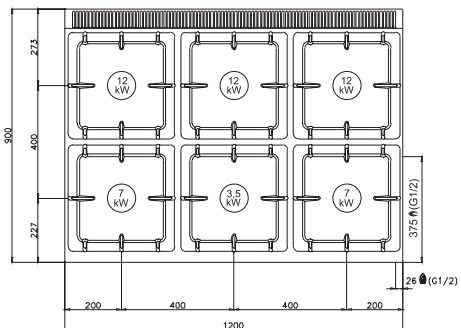
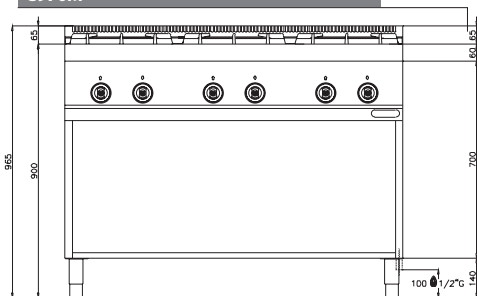
G9F2M



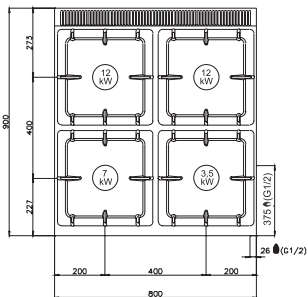
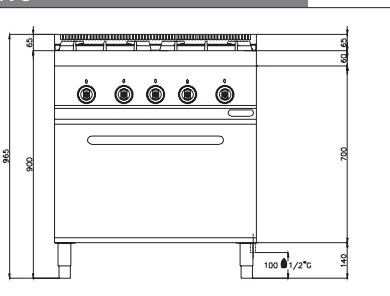
G9F4M



G9F6M

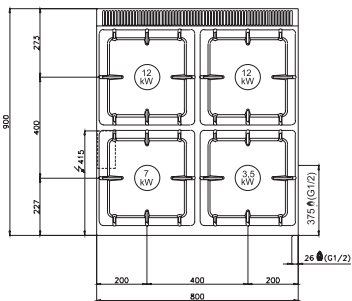
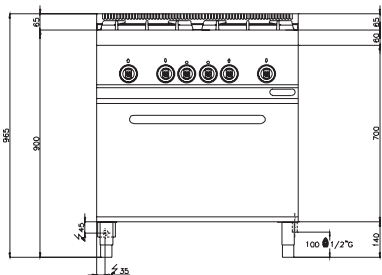


G9F4+FG

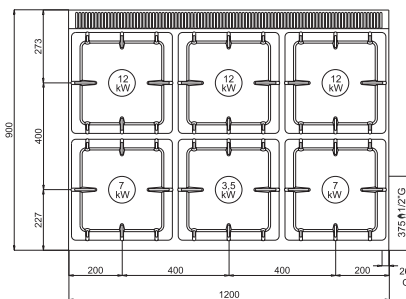
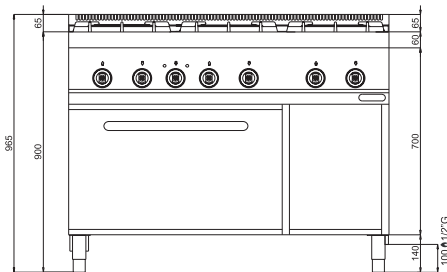




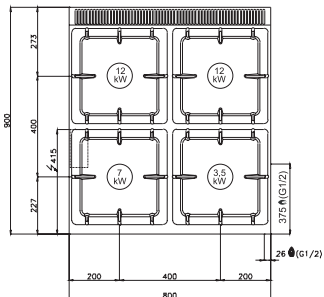
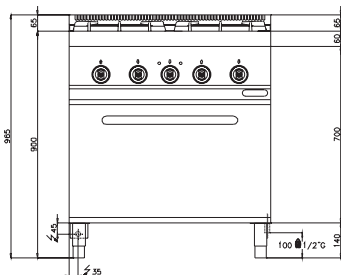
G9F4+FE



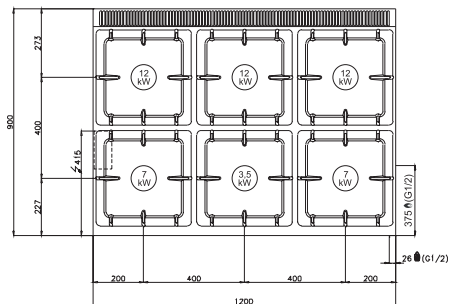
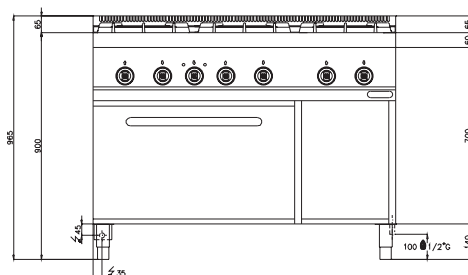
G9F6+FE



G9F4+FE1

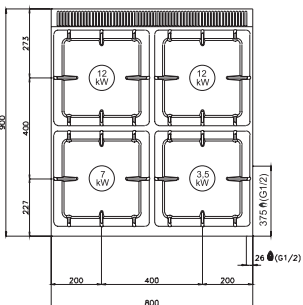
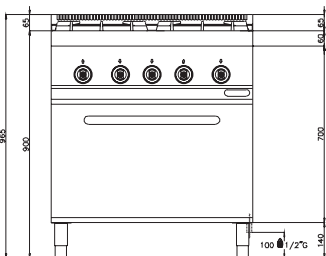


G9F6+FE1

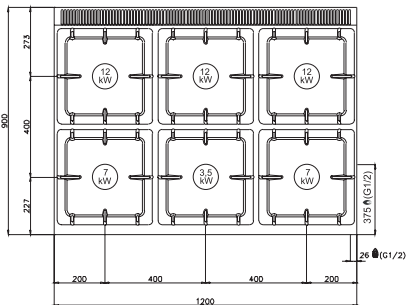
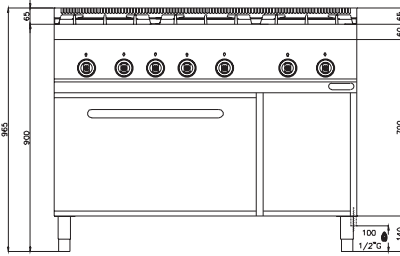




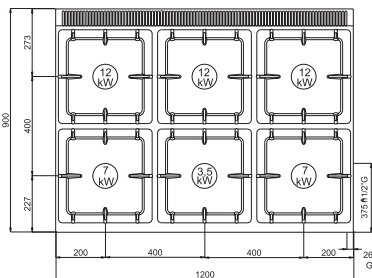
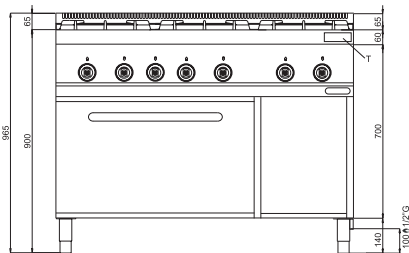
G9F4+FG1



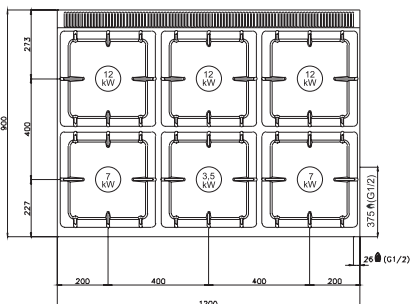
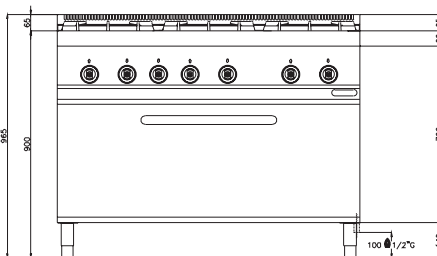
G9F6+FG1



G9F6+FG

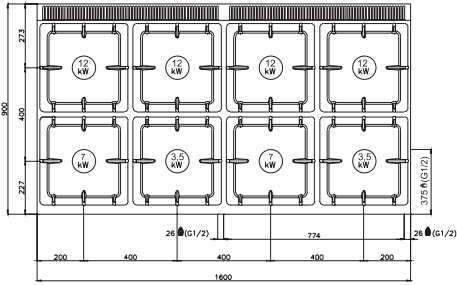
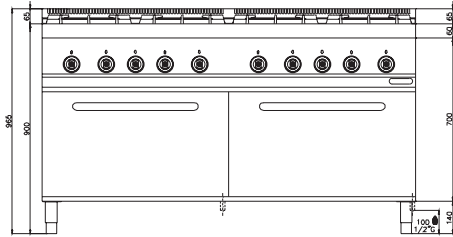


G9F6+T

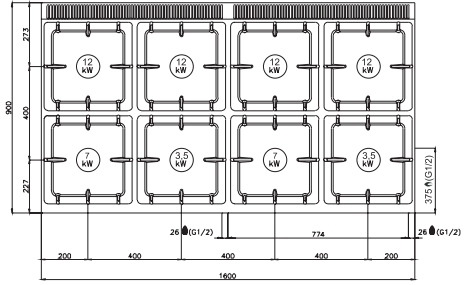
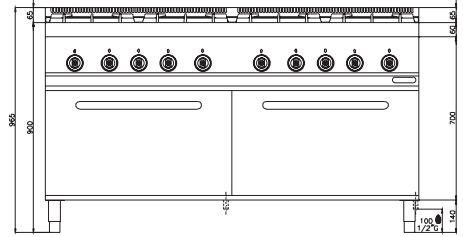




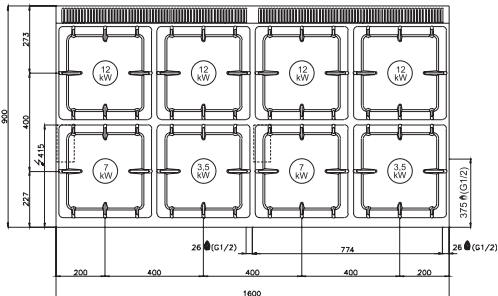
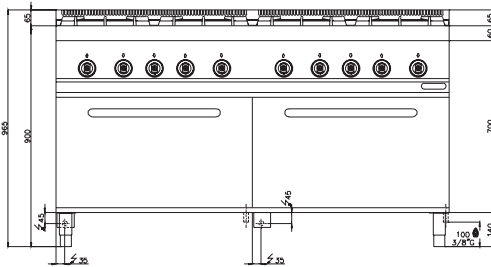
G9F8+2FG1



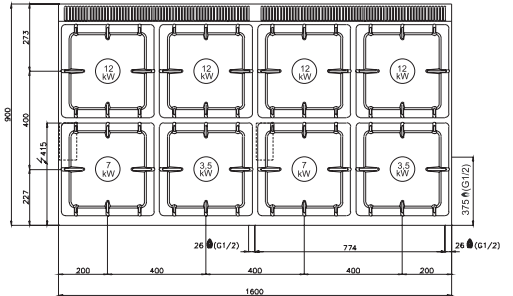
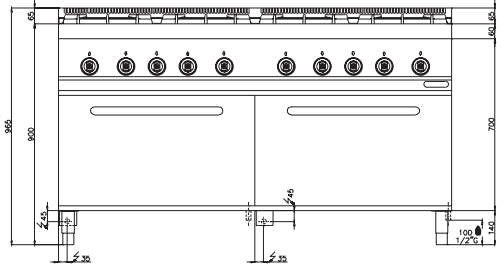
G9F8+2FG



G9F8+2FE

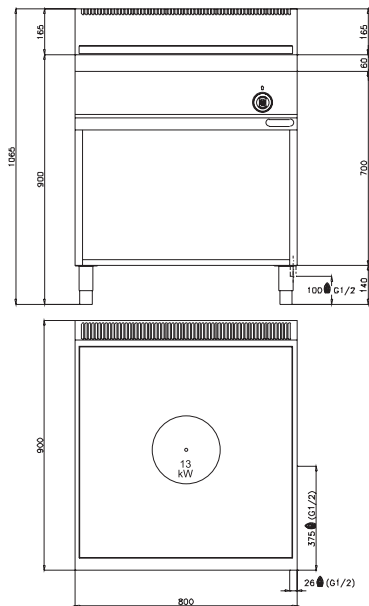


G9F8+2FE1

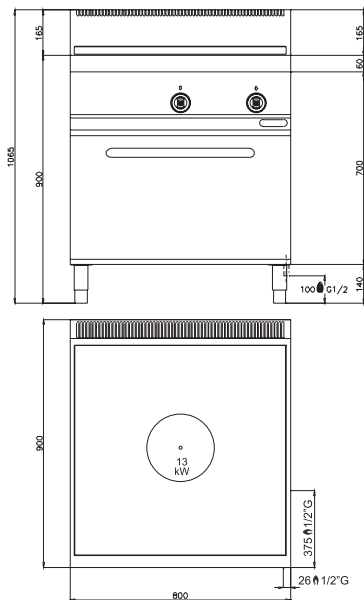




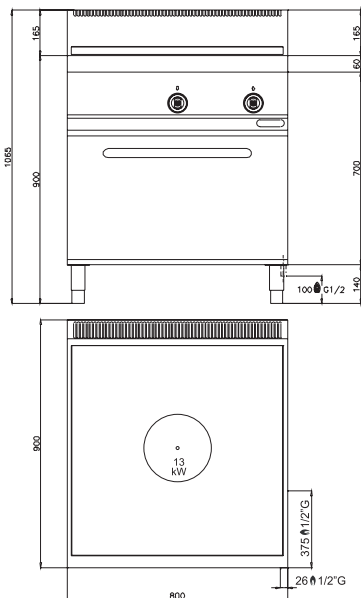
G9TPM



G9TP+FG1



G9TP+FG

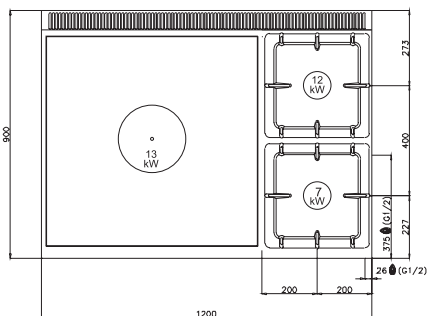
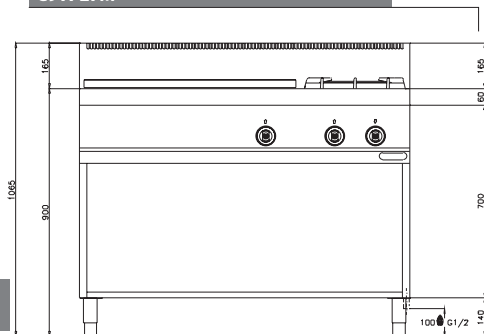


140
700
1065

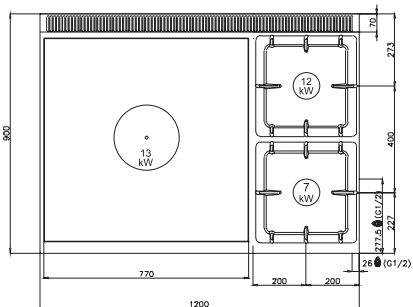
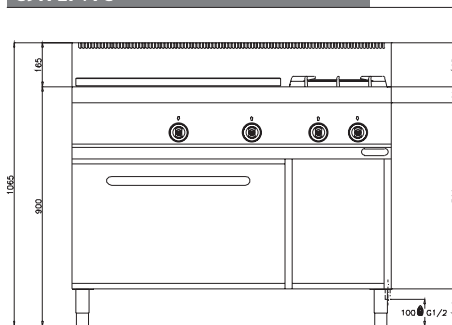
2)



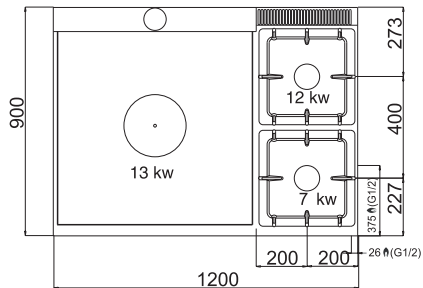
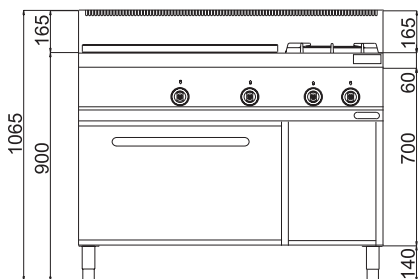
G9TP2FM



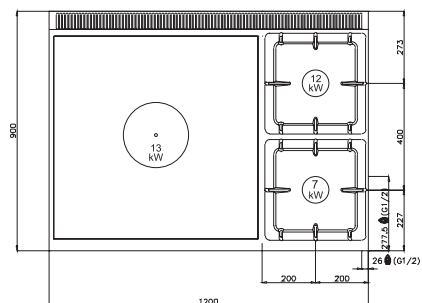
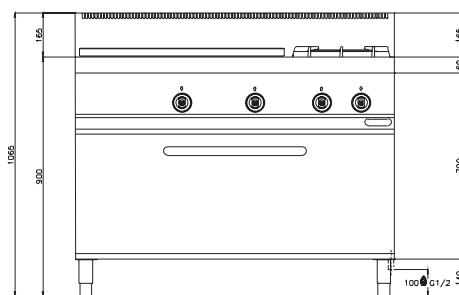
G9TP2F+FG



G9TP2F+FG1

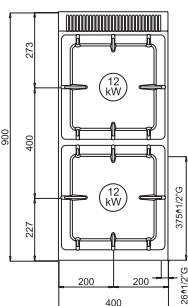
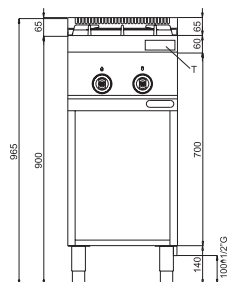


G9TP2F+T

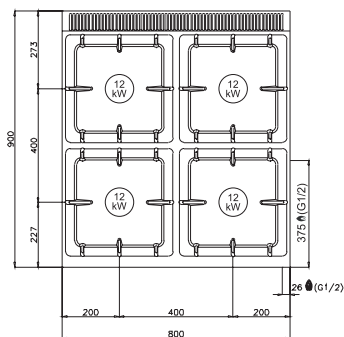
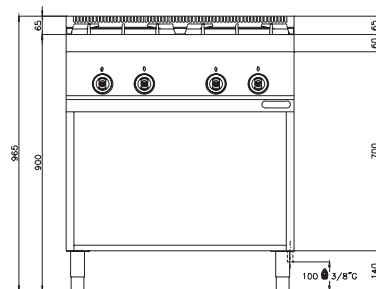




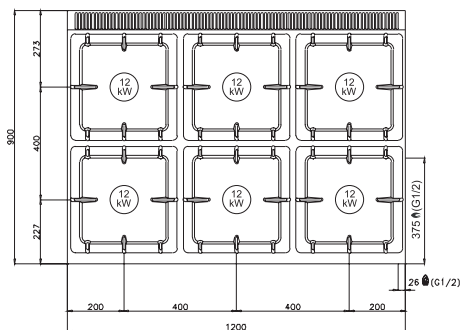
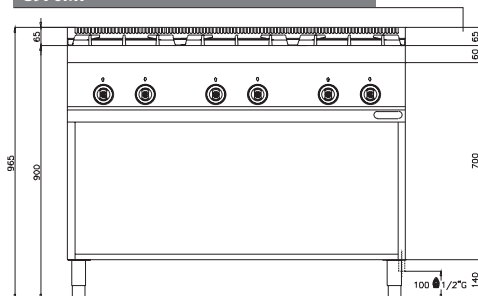
G9F2MP



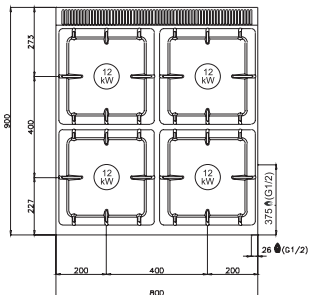
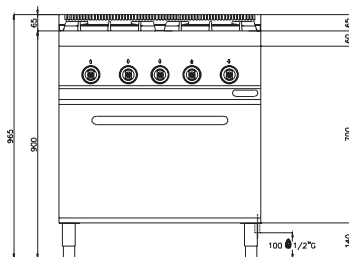
G9F4MP



G9F6MP

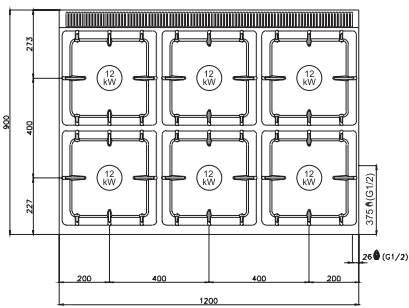
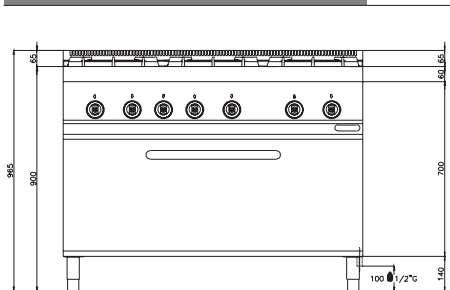


G9F4P+FG

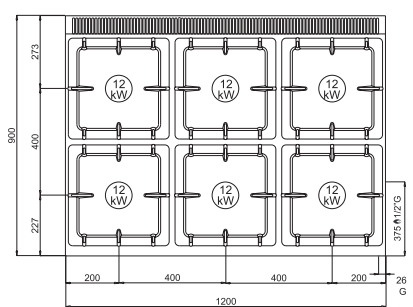
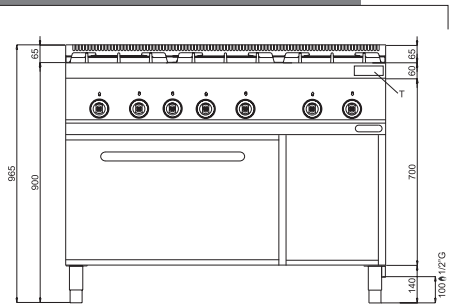




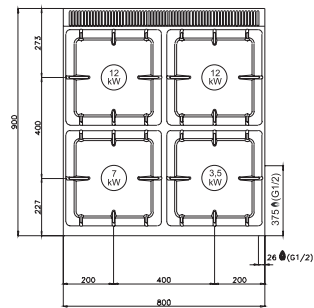
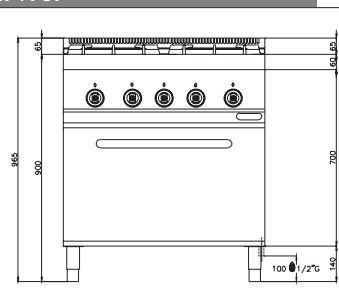
G9F6P+T



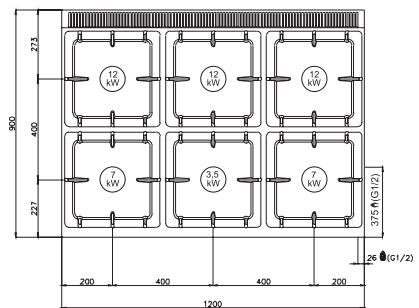
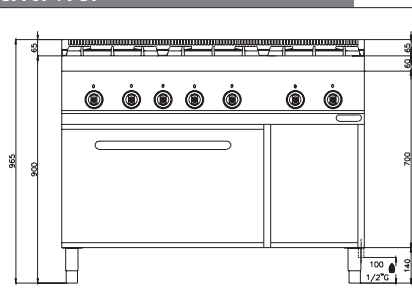
G9F6P+FG



G9F4P+FG1

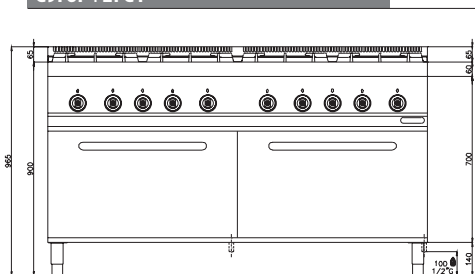


G9F6P+FG1

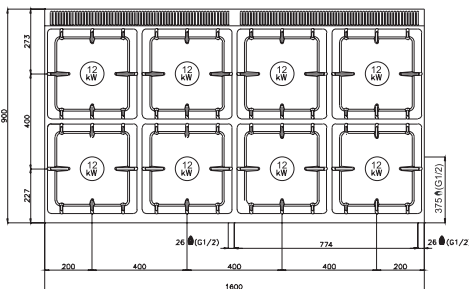
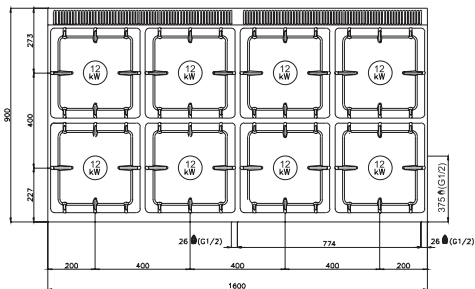
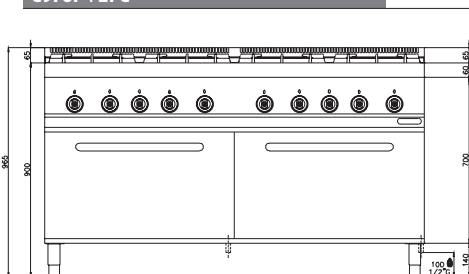




G9F8P+2FG1

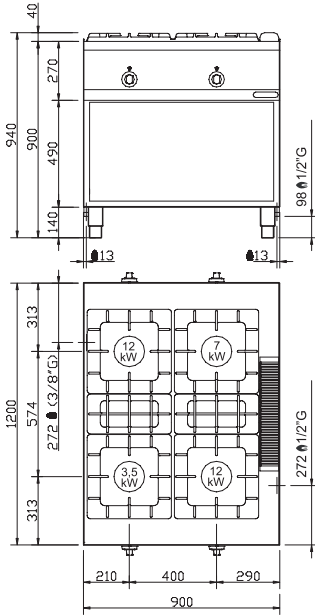


G9F8P+2FG

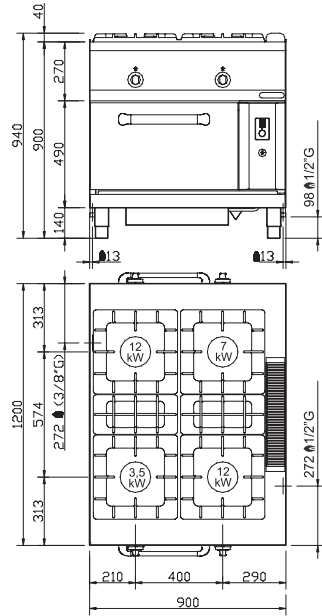




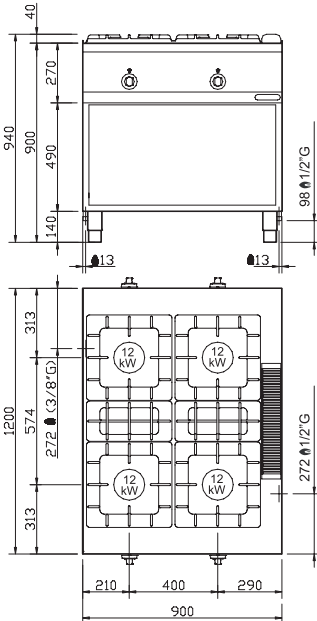
G12F4H9M



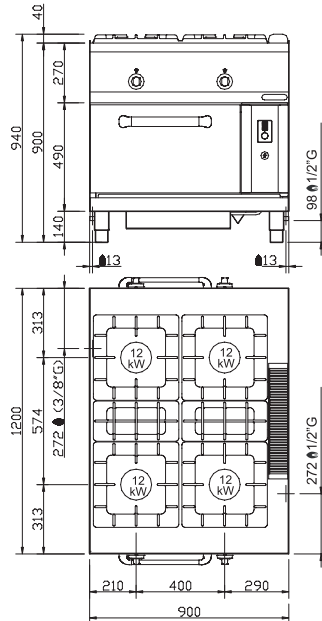
G12F4H9+FGP



G12F4P9M

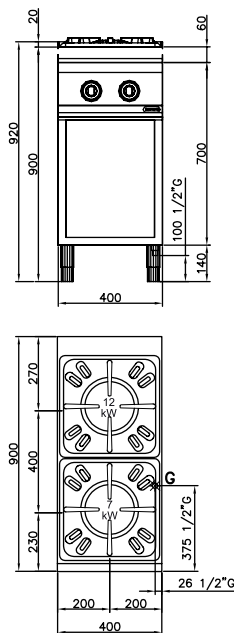


G12F4P9+FGP

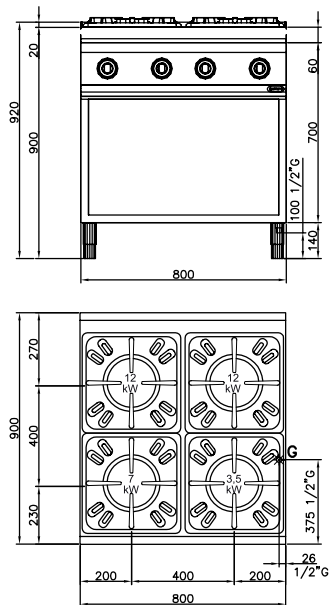




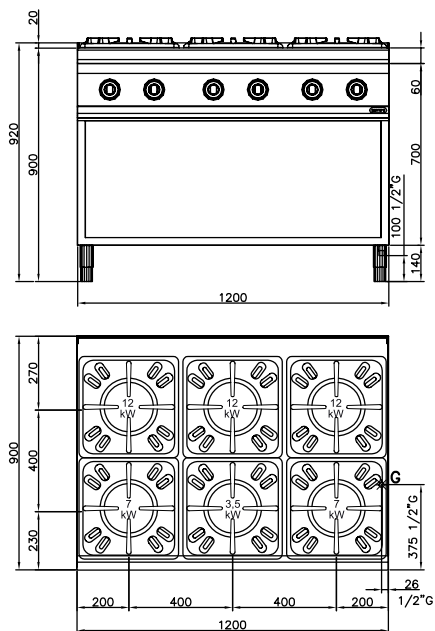
SGF2M



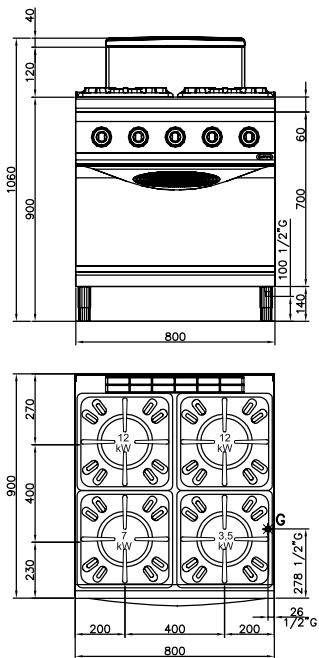
SG9F4M



SG9F6M

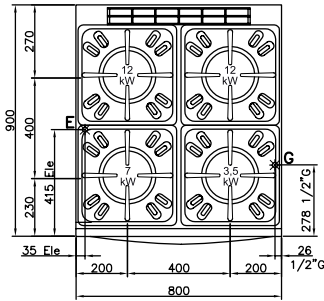
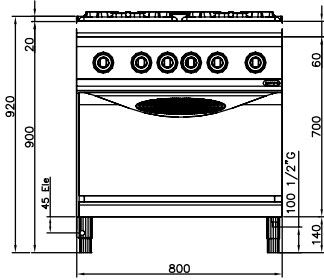


SG9F4+FG

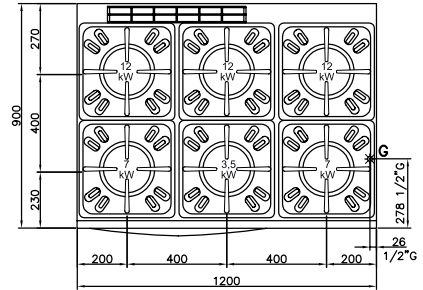
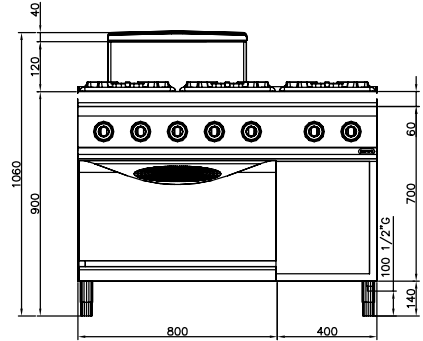




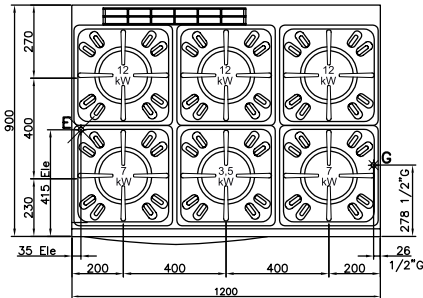
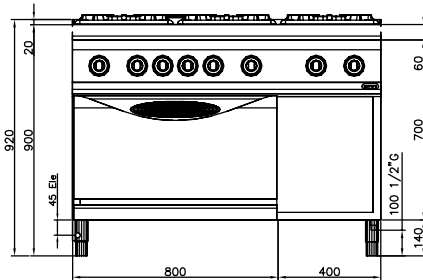
SG9F4+FE



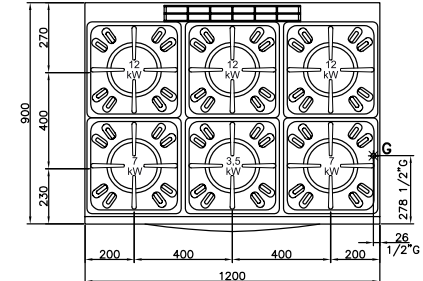
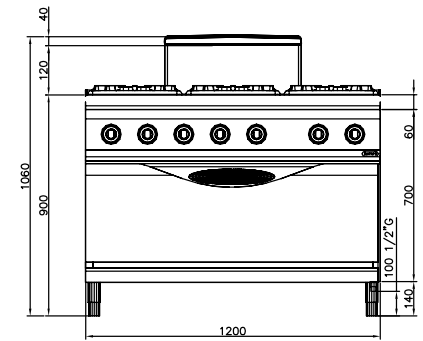
SG9F6+FG



SG9F6+FE

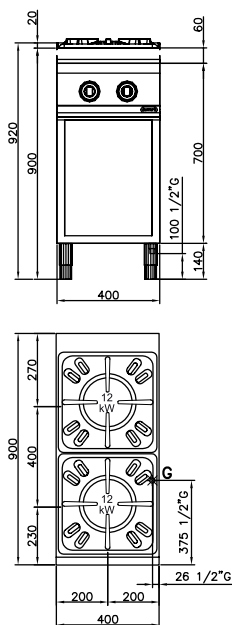


SG9F6+T

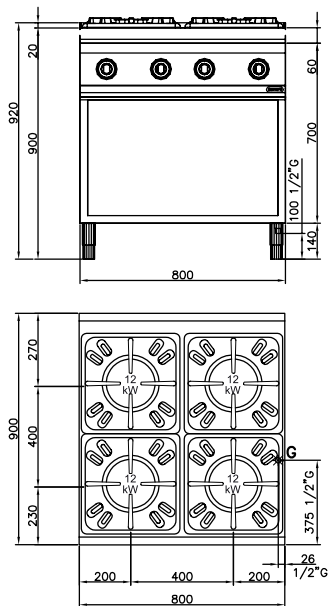




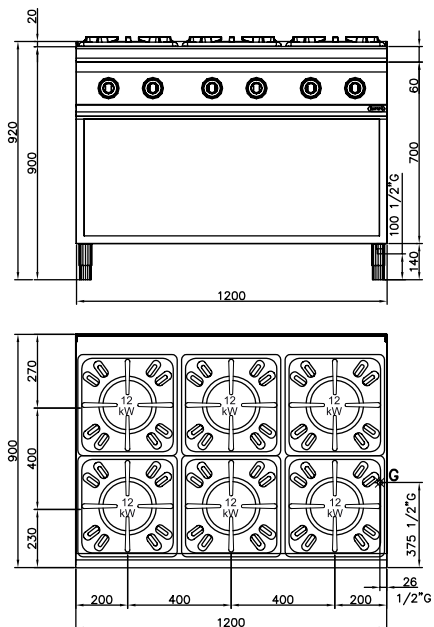
SG9F2MP



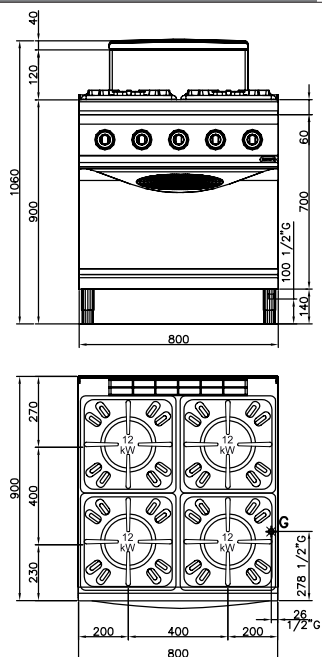
SG9F4MP



SG9F6MP

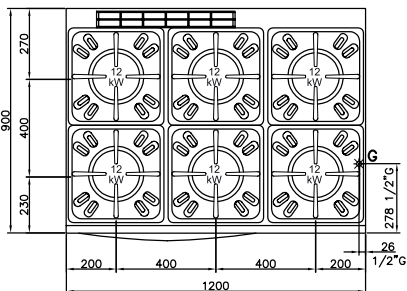
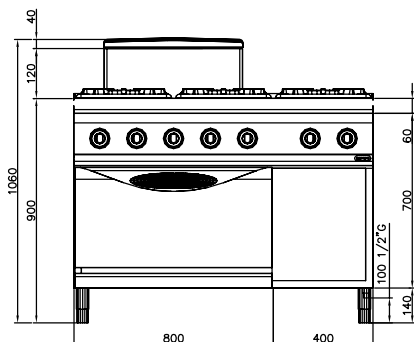


SG9F4P+FG

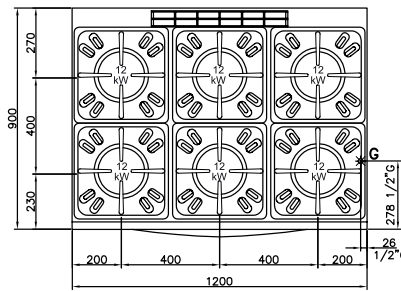
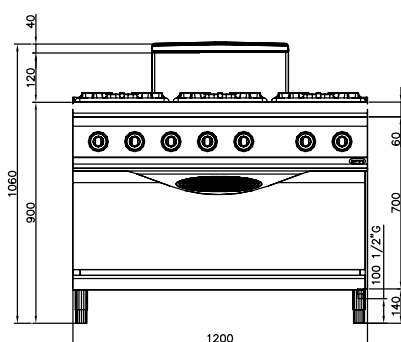




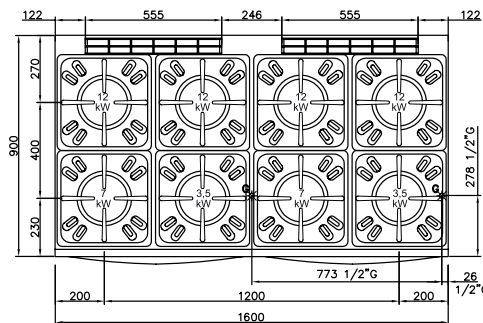
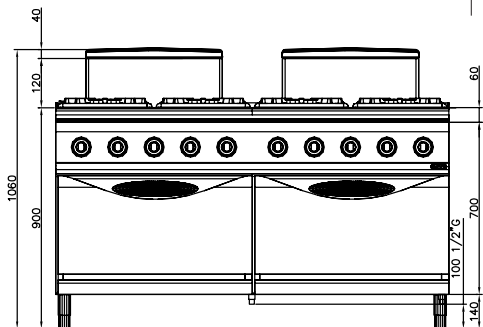
SG9F6P+FG



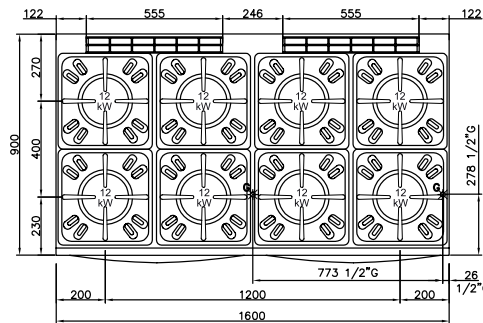
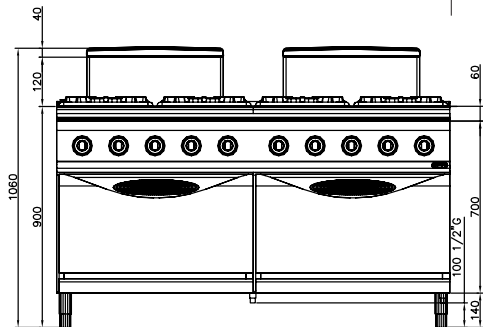
SG9F6P+T



SG9F8+2FG

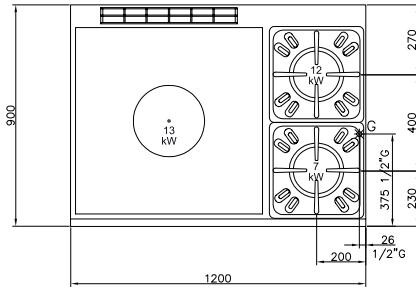
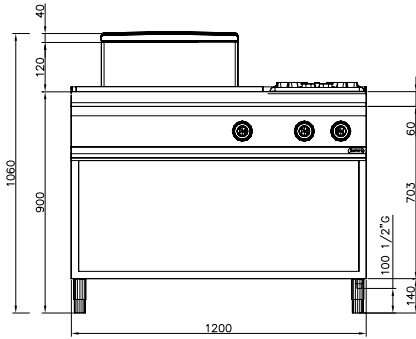


SG9F8P+2FG

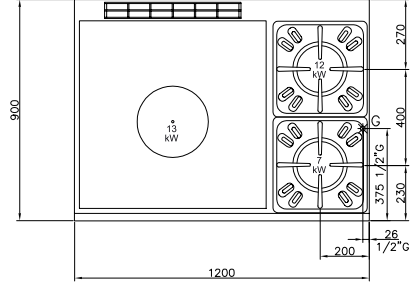
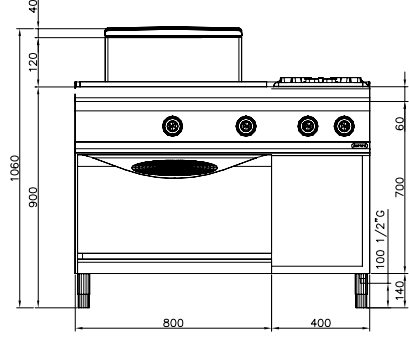




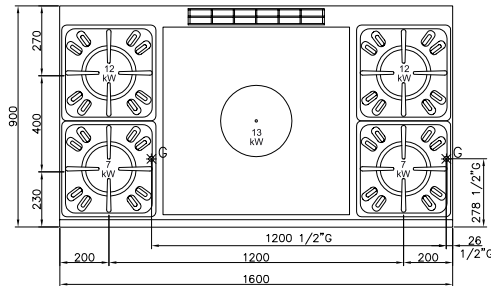
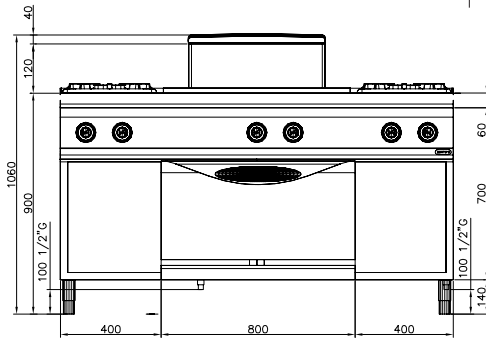
SG9TP2FM



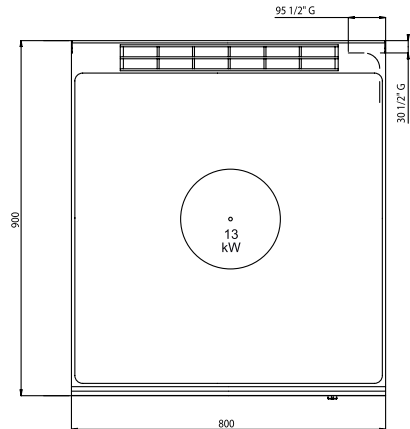
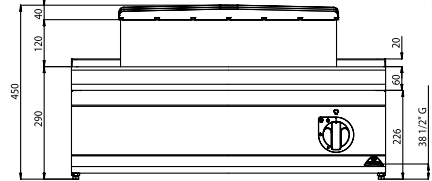
SG9TP2F+FG



SG9TP4F+FG

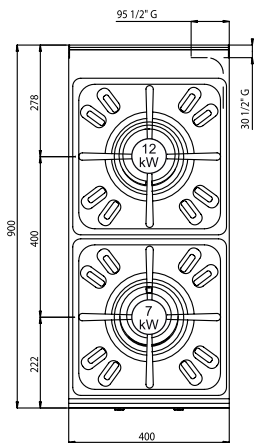
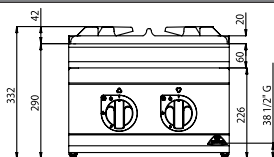


LXG9TP

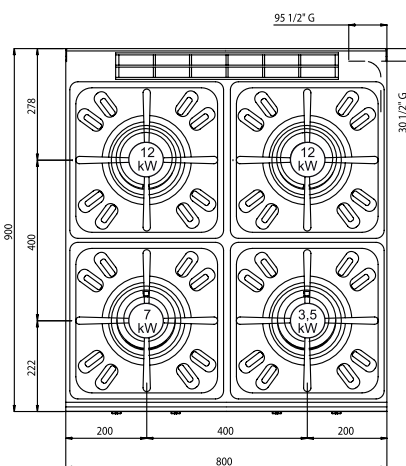
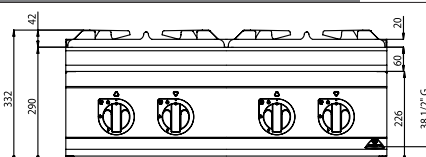




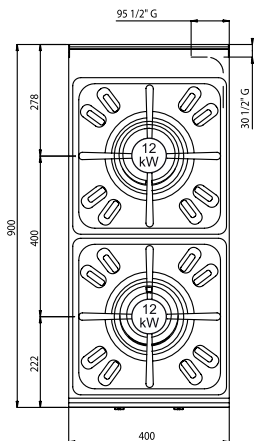
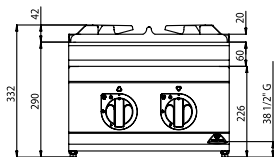
LXG9F2



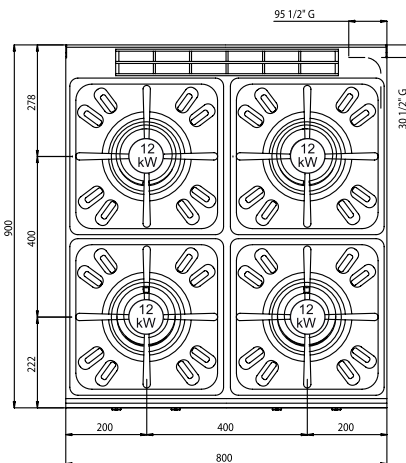
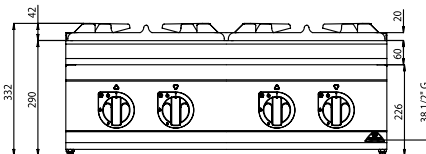
LXG9F4



LXG9F2P

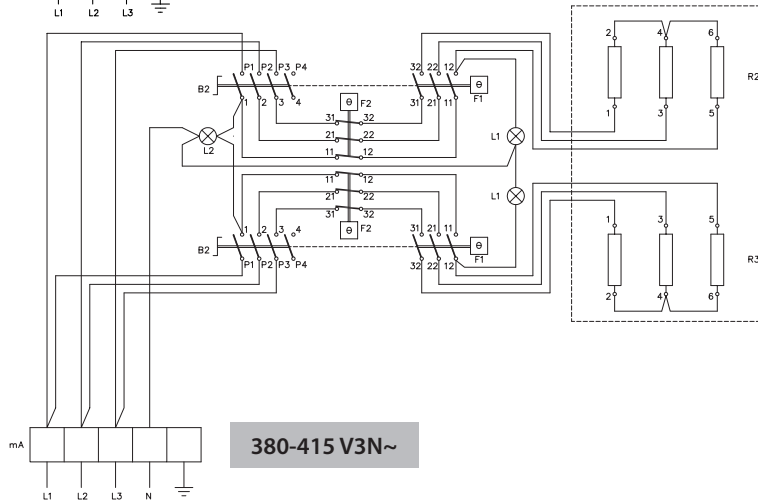
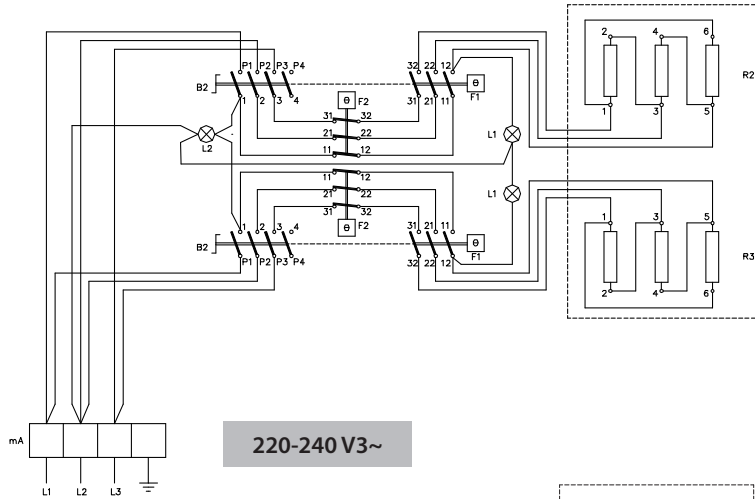


LXG9F4P





FE -2TL (2 THERMOSTATS)

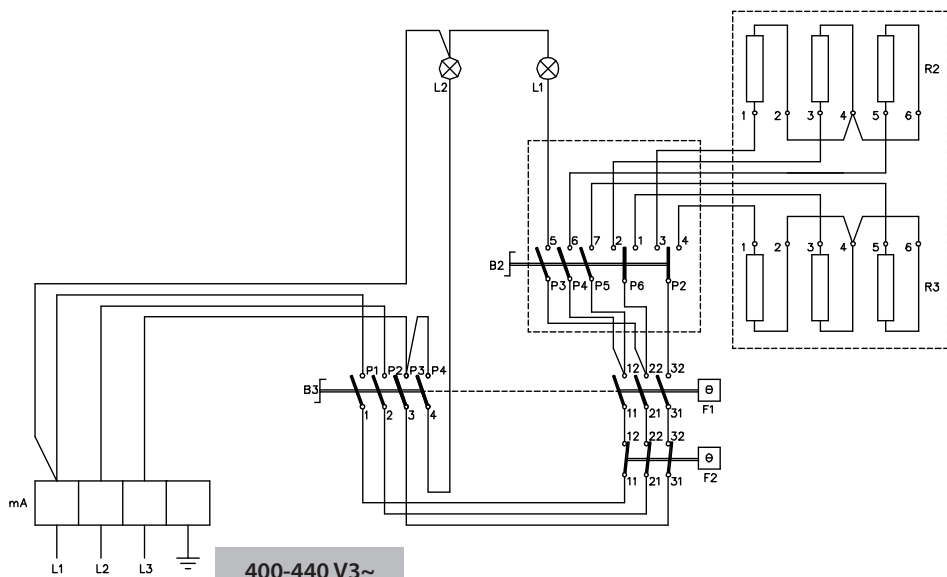


mA	Morsettiera arrivo linea	Line input terminal board	Boîte à bornes	Anschlussklemme	Caja de bor. de con. a la linea
B2	Interruttore forno	Oven switch	Interrupteur four	Ofen Schalter	Cajador interruptor horno
F1	Termostato reg. forno	Oven control thermostat	Thermostat commande four	Ofensteuerthermostat	Termós.del control del horno
F2	Termostato sic. forno	Oven safety thermostat	Thermostat sûreté four	Ofensicherheit Therm.	Termós. de la seguridad del horno
L1	Lampada spia (risc.)	Pilot lamp (heating)	Lampe témoin (rechauffage)	Signallampe (heizung)	Idicador luminoso (calientam.)
L2	Lampada spia (tens.)	Pilot lamp (voltage)	Lampe témoin (tension)	Signallampe (Spann.)	Idicador luminoso (reted)
R2-3	Resistenza forno	Oven resistance	Radiateur four	Backofeneizkörper	Resistencia horno

mA	Клеммная колодка на входе линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل
B2	Выключатель духовки	Fırn şalteri	المفتاح الكهربائي للفرن
F1	Термостат рег. духовки	Fırn ayar termostatu	تيرموستات لضبط حرارة الفرن
F2	Предохран. термостат духовки	Fırn güvenlik termostatu	تيرموستات أمان للفرن
L1	Индикаторная лампочка (нагрев)	İkaz lambası (sınma)	مؤشر ضوئي (تسخين)
L2	Индикаторная лампочка (напряж.)	İkaz lambası (gerilim)	مؤشر ضوئي (فعلية)
R2-3	ТЭНы духовки	Fırn rezistansı	مقاومة الفرن



FE 400-440 V3~



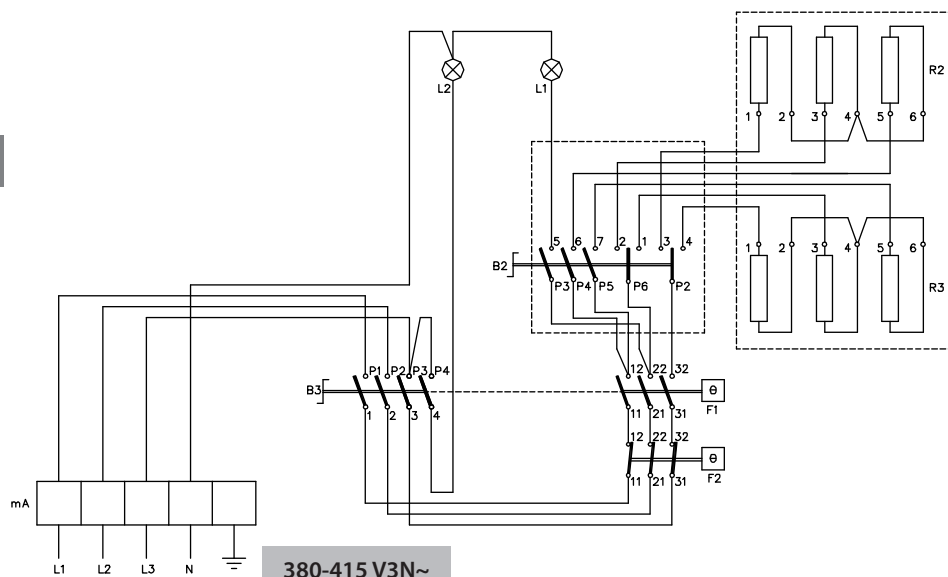
400-440 V3~

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

mA	Morsetiera arrivo linea	Line input terminal board	Boîte à bornes	Anschlussklemme	Caja de bor. de con. a la linea
B2	Selettore forno	Oven selector	Sélecteur four	Ofen Wählschalter	Selector horno
B3	Interruttore forno	Oven switch	Interrupteur four	Ofen Schalter	Interruptor horno
F1	Termostato reg. forno	Oven control thermostat	Thermostat commande four	Ofensteuerthermostat	Termós.del control del horno
F2	Termostato sic. forno	Oven safety thermostat	Thermostat sûreté four	Ofensicherheit Therm.	Termós. de la seg. del horno
L1	Lampada spia (risc.)	Pilot lamp (heating)	Lampe témoin (rechauffage)	Signallampe (heizung)	Idicador lum. (calientam.)
L2	Lampada spia (tens.)	Pilot lamp (voltage)	Lampe témoin (tension)	Signallampe (Spann.)	Idicador luminoso (reted)
R2-3	Resistenza forno	Oven resistance	Radiateur four	Backofeneizkörper	Resistencia horno
mA	Клемная колодка на входе линии	Hat gelts terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل		
B2	Переключатель духовки	Fırn seçektörü	أداة انتقاء الفرن		
B3	Выключатель духовки	Fırn şalteri	المفتاح الكهربائي للفرن		
F1	Термостат рег. духовки	Fırn ayar termostati	تيرموستات لضبط حرارة الفرن		
F2	Предохран. термостат духовки	Fırn güvenli termostati	تيرموستات أمان للفرن		
L1	Индикаторная лампочка (нагрев)	İkaz lambası (ısınma)	مؤشر ضوئي (تسخين)		
L2	Индикаторная лампочка (напряж.)	İkaz lambası (gerilim)	مؤشر ضوئي (فولتية)		
R2-3	ТЭНы духовки	Fırn rezistansı	مقاومة الفرن		



FE 380-415 V3N ~



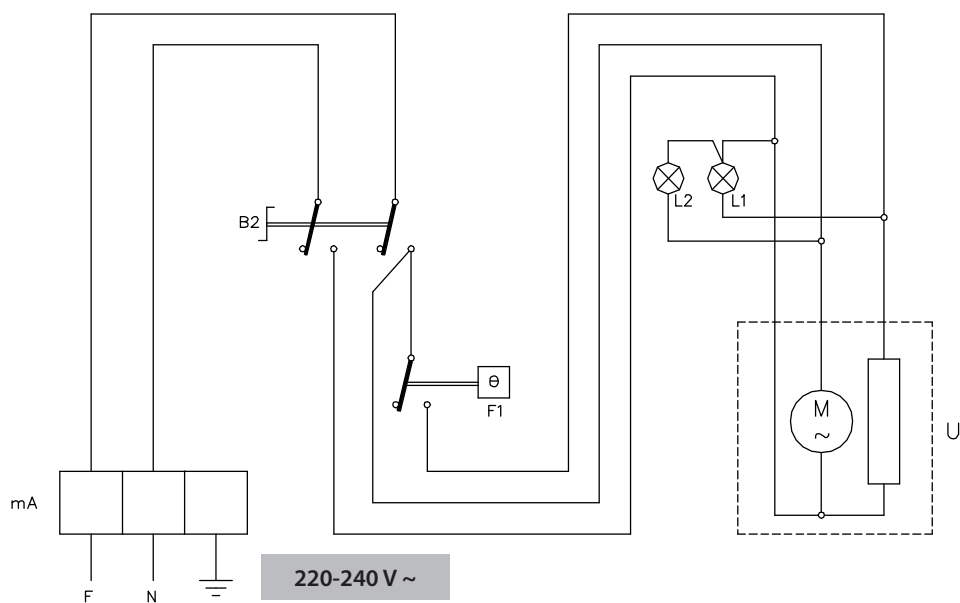
380-415 V3N~

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

mA	Morsettiera arrivo linea	Line input terminal board	Boite à bornes	Anschlussklemme	Caja de bor. de con. a la linea
B2	Selettore forno	Oven selector	Sélecteur four	Ofen Wählschalter	Selector horno
B3	Interruttore forno	Oven switch	Interrupteur four	Ofen Schalter	Interruptor horno
F1	Termostato reg. forno	Oven control thermostat	Thermostat commande four	Ofensteuerthermostat	Termós.del control del horno
F2	Termostato sic. forno	Oven safety thermostat	Thermostat sûreté four	Ofensicherheit Therm.	Termós. de la seg. del horno
L1	Lampada spia (risc.)	Pilot lamp (heating)	Lampe témoin (rechauffage)	Signallampe (heizung)	Idicador lum. (calientam.)
L2	Lampada spia (tens.)	Pilot lamp (voltage)	Lampe témoin (tension)	Signallampe (Spann.)	Idicador luminoso (reted)
R2-3	Resistenza forno	Oven resistance	Radiateur four	Backofeneizkörper	Resistencia horno
mA	Клемная колодка на входе линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل		
B2	Переключатель духовки	Fırn seçektörü	أداة انتقاء الفرن		
B3	Выключатель духовки	Fırn şalteri	المفتاح الكهربائي للفرن		
F1	Термостат рег. духовки	Fırn ayar termostatu	تيرموستات لضبط حرارة الفرن		
F2	Предохран. термостат духовки	Fırn güvenlik termostatu	تيرموستات أمان للفرن		
L1	Индикаторная лампочка (нагрев)	İkaz lambası (sınma)	مؤشر ضوئي (تسخين)		
L2	Индикаторная лампочка (напряж.)	İkaz lambası (gerilim)	مؤشر ضوئي (فعلية)		
R2-3	ТЭНы духовки	Fırn rezistansı	مقاومة الفرن		



FE 220-240 V ~

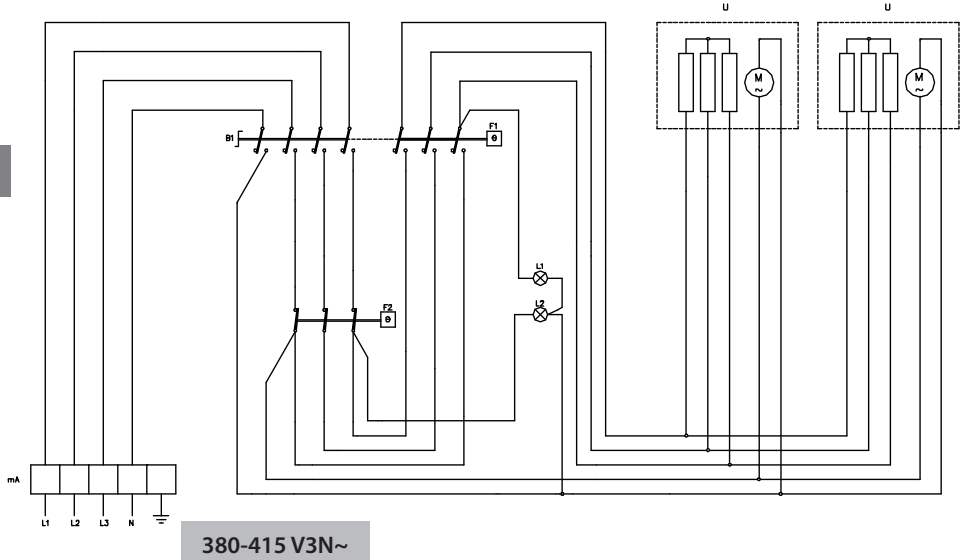


mA	Morsetiera arrivo linea	Line input terminal board	Boîte à bornes	Anschlussklemme	Caja de bor. de con. a la linea
B2	Interruttore forno	Oven switch	Interrupteur four	Ofen Schalter	Interruptor horno
F1	Termostato reg. forno	Oven control thermostat	Thermostat commande four	Ofensteuerthermostat	Termós.del control del horno
L1	Lampada spia (forno)	Pilot lamp (oven)	Lampe témoin (four)	Signallampe (ofen)	Idicador lum. (horno)
L2	Lampada spia (tens.)	Pilot lamp (voltage)	Lampe témoin (tension)	Signallampe (Spann.)	Idicador luminoso (reted)
U	Utilizzatore (FE1)	Utilization (FE1)	Utilization (FE1)	Benutzung (FE1)	Utilización (FE1)

mA	Клеммная колодка на входе линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل
B2	Выключатель духовки	Fırn şalteri	المفتاح الكهربائي للفرن
F1	Термостат рег. духовки	Fırn ayar termostatu	تيرموستات لضبط حرارة الفرن
L1	Индикаторная лампочка (духовка)	İkaz lambası (fırn)	مؤشر ضوئي (تسخين)
L2	Индикаторная лампочка (напряж.)	İkaz lambası (gerilim)	مؤشر ضوئي (فعلية)
U	Эксплуатация (FE1)	Kullanıcı (FE1)	الاستخدام (IEF)



TE 380-415 V3N ~



mA	Morsettiera arrivo linea	Line input terminal board	Boîte à bornes	Anschlussklemme	Caja de bor. de con. a la linea
B2	Interruttore forno	Oven switch	Interrupteur four	Ofen Schalter	Interruptor horno
F1	Termostato reg. forno	Oven control thermostat	Thermostat commande four	Ofensteuerthermostat	Termós.del control del horno
F2	Termostato sic. forno	Oven safety thermostat	Thermostat sûreté four	Ofensicherheit Therm.	Termós. de la seg. del horno
L1	Lampada spia (risc.)	Pilot lamp (heating)	Lampe témoin (rechauffage)	Signallampe (heizung)	Idicador lum. (calientam.)
L2	Lampada spia (tens.)	Pilot lamp (voltage)	Lampe témoin (tension)	Signallampe (Spann.)	Idicador luminoso (reted)
U	Utilizzatore	Utilization	Utilization	Benutzung	Utilización

mA	Клеммная колодка на входе линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطر اف توصيل الدخل
B2	Выключатель духовки	Fırn şalteri	المفتاح الكهربائي للفرن
F1	Термостат рег. духовки	Fırn ayar termostatu	تيرموستات لضبط حرارة الفرن
F2	Предохран. термостат духовки	Fırn güvenlik termostatu	تيرموستات أمان للفرن
L1	Индикаторная лампочка (нагрев)	İkaz lambası (sınma)	(مؤشر ضوئي) لتسخين
L2	Индикаторная лампочка (напряж.)	İkaz lambası (gerilim)	(FE1) الاستخدام
U	Эксплуатация	Kullanıcı	الاستخدام (FE1)



Manuale d'istruzioni

Dimensioni	80
Dati tecnici	83
Istruzioni specifiche	90

IT



CUCINE A GAS - SERIE 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G6F2BH6	2 fuochi aperti High Power da Banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 fuochi aperti Max Power da Banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 fuochi aperti High Power con Mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 fuochi aperti Max Power con Mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 fuochi aperti High Power da Banco	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 fuochi aperti Max Power da Banco	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 fuochi aperti High Power con Mobile	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 fuochi aperti Max Power con Mobile	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 fuochi aperti High Power + forno gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 fuochi aperti Max Power + forno gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 fuochi aperti High Power + forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 fuochi aperti Max Power + forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro - forno gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 fuochi aperti Max Power - 1 armadio neutro - forno gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro - forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 fuochi aperti Max Power - 1 armadio neutro - forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 fuochi aperti High Power + forno gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 fuochi aperti Max Power + forno gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 fuochi aperti High Power + forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 fuochi aperti Max Power + forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 fuochi aperti High Power da Banco -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 fuochi aperti High Power con Mobile -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro - forno gas 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro - forno gas Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 fuochi aperti Max Power da Banco -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 fuochi aperti Max Power con Mobile -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 fuochi aperti Max Power - 1 armadio neutro - forno gas 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 fuochi aperti Max Power - 1 armadio neutro - forno gas Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro - forno elettrico 1/1 GN -L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro - forno elettrico Tuttamisura -L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 fuochi aperti High Power da Banco L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 fuochi aperti High Power + forno gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 fuochi aperti High Power + Forno gas Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

CUCINE A GAS - SERIE 1200

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G12F4H9M	4 fuochi aperti High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 fuochi aperti High Power + forno gas Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 fuochi aperti Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 fuochi aperti Max Power + forno Gas Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**CUCINE A GAS - SERIE 700**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G7T4P2FB	1 tuttapiastro 400 - 2 fuochi aperti da Banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 tuttapiastro 400 - 2 fuochi aperti con Mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 tuttapiastro 400 - 2 fuochi aperti - 1 forno gas 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 tuttapiastro 400 - 4 fuochi aperti da Banco	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 tuttapiastro 400 - 4 fuochi aperti con Mobile	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 tuttapiastro 400 - 4 fuochi aperti - 1 forno gas 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 tuttapiastro 400 - 2 fuochi aperti - 1 forno gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 fuochi aperti	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 fuochi aperti	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 fuochi aperti	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 fuochi aperti con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 fuochi aperti con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 fuochi aperti con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 fuochi aperti con 1 forno gas	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 fuochi aperti -1 armadio neutro - 1 forno gas	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 fuochi aperti - 1 forno elettrico	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 fuochi aperti -1 armadio neutro - 1 forno elettrico	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 fuochi aperti - 1 forno gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 fuochi aperti - 1 armadio neutro - 1 forno gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G67F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 fuochi aperti - 1 forno elettrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 fuochi aperti - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 tuttapiastro su cavalletto	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 tuttapiastro - 1 forno gas	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 tuttapiastro - 1 forno gas400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 tuttapiastro - 2 fuochi aperti su cavalletto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 tuttapiastro - 2 fuochi aperti - 1 forno gas	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 tuttapiastro - 2 fuochi aperti 1 forno gas4 00x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 fuochi aperti - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 tuttapiastro - 2 fuochi aperti - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



CUCINE A GAS - SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G9F2M • G9F2MP	2 fuochi aperti con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 fuochi aperti con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 fuochi aperti con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 fuochi aperti con 1 forno gas	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 fuochi aperti -1 armadio neutro - 1 forno gas	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 fuochi aperti - 1 forno elettrico	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 fuochi aperti -1 armadio neutro - 1 forno elettrico	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 fuochi aperti - 1 forno gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	4 fuochi aperti - 1 forno gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 fuochi aperti - 1 forno gas 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 fuochi aperti - 2 forno gas	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 fuochi aperti - 2 forno gas 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 fuochi aperti - 2 forno elettrico	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 tuttapietra su cavalletto	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 tuttapietra - 1 forno gas	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 tuttapietra - 1 forno gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 tuttapietra - 2 fuochi aperti su cavalletto	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 tuttapietra - 2 fuochi aperti - 1 forno gas	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 tuttapietra - 2 fuochi aperti - 1 forno gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 tuttapietra - 2 fuochi aperti - 1 forno gas 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 tuttapietra - 4 fuochi aperti con vano a giorno	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 tuttapietra - 4 fuochi aperti - 1 forno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

IT

CUCINE A GAS - SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
SG9F2M • SG9F2MP	2 fuochi aperti con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 fuochi aperti con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 fuochi aperti con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 fuochi aperti con 1 forno gas	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 fuochi aperti -1 armadio neutro - 1 forno gas	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 fuochi aperti - 1 forno elettrico	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 fuochi aperti -1 armadio neutro - 1 forno elettrico	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 fuochi aperti - 1 forno gas 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 fuochi aperti - 2 forno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 fuochi aperti - 2 forno elettrico	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 tuttapietra su cavalletto	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 tuttapietra - 1 forno gas	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 tuttapietra - 2 fuochi aperti su cavalletto	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 tuttapietra - 2 fuochi aperti - 1 forno gas	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 tuttapietra - 4 fuochi - 1 forno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

CUCINE A GAS - SERIE LX900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
LXG9F2 • LXG9F2P	2 fuochi aperti a sbalzo	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 fuochi aperti a sbalzo	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 tuttapietra a sbalzo	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1

**DATI TECNICI****CUCINE A GAS - SERIE 600 PLUS**

MODELLO	Potenza nominale		Potenza nominale G30/G31		Potenza nominale G110		Potenza nominale G120		Potenza nominale G150,1		Bruciatore C	Bruciatore D	Bruciatore E	Tut. piastrea 400	Tut. piastrea 800	Forno a gas	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo				
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW																						kW	kW	kW	kW
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1																													
G6F2BP6	14	12	14	14	2	2																													
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1																													
G6F2MP6	14	12	14	14	2	2																													
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1																													
G6F2BP9	24	18	17	18	17	1																													
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1																													
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2																													
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	1	1																													
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2																													
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	1	1																													
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2																													
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1																													
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2																													
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1																													
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2																													
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1																													
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2																													
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1																													
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2																													
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2																												
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2																												
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2																												
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2																												
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2																												
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2																												



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



IT

CUCINE A GAS - SERIE S900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale		Bruciatore C	Bruciatore D	Bruciatore E	Tuttoplastra 400	Tuttoplastra 800	Forno a gas	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo HO7RN-F	
	KW	RW								m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	m³/h		m³/h
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	1	1		A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48				
SG9F2MP	24	18	17	18	17	2	2		A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69			
SG9F4MP	48	36	34	36	34	4	4		A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96			
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	1	2	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107			
SG9F6MP	72	54	51	54	51	6	6		A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144			
SG9F4+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	1	1	2	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6			
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	4		A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6			
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	1	2	3	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6			
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	6		A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6			
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	1	2	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	1	2	3	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131			
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	6		A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168			
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	2	2	4	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2			
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	8	8		A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2			
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	2	2	4	A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N ~	2 x (5 x 1,5)
SG9TPM	13	13	9	10	9				A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	1	1		A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6			
SG9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1		A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64			
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1		A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6			
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2		A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6			

**CUCINE A GAS - SERIE LX900****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale		Bruciatore C	Bruciatore D	Bruciatore E	Tuttopiastra 400	Tuttopiastra 800	Forno a gas	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Arta primaria per combustione	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h
LX69F2	19	15,5	16	15,5	1	1			A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	27,5	1	2			A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24	18	17	17	2	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48	36	34	34	4	4			A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13	13	9	10	9	1			A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



ISTRUZIONI SPECIFICHE

ATTENZIONE!

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

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio.

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

PIANO DI COTTURA A GAS

Un rubinetto gas di sicurezza permette la regolazione della portata termica dal massimo al minimo.

Fa parte dell'equipaggiamento anche una sicurezza d'accensione termoelettrica (termocoppia).

Le griglie sono in ghisa smaltata.

I bruciatori sono in ottone, ghisa ed alluminio.

FORNO

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile.

La porta con doppia parete e isolamento termico è provvista di maniglia e cerniera con molla bilanciata.

L'isolamento della camera di cottura è in lana di vetro.

Versione gas

I bruciatori sono in acciaio resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche. L'alimentazione del gas avviene attraverso una valvola di sicurezza con termostato.

Il bruciatore principale è corredato da una sicurezza d'accensione termoelettrica (termocoppia).

La regolazione della temperatura del forno, variabile tra 160 °C e 300 °C, avviene per mezzo del termostato.

La suola del forno è in acciaio inossidabile.

Il collettore dei fumi è di lamiera alluminata.

Versione elettrica FE

Le resistenze si trovano nel cielo (calore superiore) e sotto la suola (calore inferiore).

La regolazione della temperatura fra 50 °C e 300 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore tripolare.

È possibile inserire contemporaneamente o singolarmente le resistenze superiori o inferiori.

Versione elettrica FE1 (Ventilato)

Il motore si trova sul retro, al centro della resistenza circolare. La regolazione della temperatura fra 50 °C e 300 °C avviene per mezzo di un termostato. Spie luminose indicano quando l'apparecchio è in tensione.

La camera di cottura è in acciaio inox.

Nella cucina con forno elettrico non esiste collettore dei fumi.

TUTTAPIASTRA

Struttura di grosso spessore con tampone centrale. Bruciatori in acciaio inossidabile (TP 40) e in ghisa (TP 80). Rubinetto gas di sicurezza permette la regolazione della potenza dal massimo al minimo. Un bruciatore pilota vigila sull'accensione dei bruciatori principali.

PREDISPOSIZIONE

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante.

È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature.

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

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

In presenza del forno gas FGP, il pavimento d'appoggio deve essere assolutamente in materiale resistente al calore e 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 fuge.

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 2 dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo "A":

Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.

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

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella 2, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

Allacciamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

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

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

L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio, essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio.

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

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

Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino

all'entrata del cavo. E' contraddistinto da un'etichetta.



MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

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

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.

In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas"). Att.ne: per garantire il loro corretto funzionamento i bruciatori TC (tripla corona) ed i relativi coperchi devono essere perfettamente posizionati vedi Fig. 1.1

Da evitare posizionamenti come in Fig. 1.2

Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

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

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella bruciatori.

La pressione di alimentazione gas deve essere entro i seguenti campi:

- da 18 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia (metano)
- da 27 a 37 mbar per gas della terza famiglia (butano-propano).

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

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico". Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig. 2)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar).

Togliere la vite (F) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (F).

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



Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

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

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

Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella 1. Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

Verifica del funzionamento

Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella bruciatori.

Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate.

Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

Controllo della fiamma

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

Controllo dell'aria primaria

I bruciatori dei forni sono dotati di una regolazione dell'aria primaria.

In tabella bruciatori è data la misura H di regolazione.

Controllo funzioni

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

Avvertenze per l'installatore

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

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore secondo la tabella bruciatori.

Gli ugelli dei bruciatori per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio.

Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

FUOCHI APERTI

Sostituzione degli ugelli del bruciatore (fuochi aperti Fig. 2)

Per sostituire l'ugello (1): togliere la griglia, il coperchio del bruciatore, il corpo del bruciatore.

Sostituire l'ugello (1) (vedi tabella bruciatori).

Regolazione del minimo (fuochi aperti)

La vite del minimo va regolata come segue:

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

Regolazione dell'ugello pilota (fuochi aperti- Fig. 2)

Togliere la griglia e la bacinella del piano; togliere la chiusura (3) e, con un cacciavite, regolare l'ugello (5).

L'ugello è regolato in modo corretto quando la fiamma avvolge la termocoppia. In caso di funzionamento a GPL la vite di regolazione va avvitata completamente a fondo. Rimettere la vite di chiusura (3) e la relativa guarnizione (4).

Controllo dell'aria primaria

Dopo aver cambiato l'ugello, come sopra descritto, controllare che la misura H (fig. 2) della regolazione dell'aria primaria sia secondo i dati riportati in tabella bruciatori.

FORNO GAS SERIE FG1

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (forno gastipo FG1 Fig. 3)

Per accedere al bruciatore del forno rimuovere la suola inferiore (internamente alla camera di cottura).

Togliere la vite D ed estrarre il bruciatore tirandolo in avanti facendo attenzione a non danneggiare la termocoppia fissata al bruciatore. Con l'apposita chiave, svitare l'iniettore C e sostituirlo con quello previsto per il tipo di gas.

Per rimontare il bruciatore, eseguire le stesse operazioni al contrario.

Controllo dell'aria primaria

Prima di rimontare il bruciatore, controllare che la misura H della fascetta E di regolazione dell'aria, sia corretta secondo le indicazioni della tabella bruciatori.

Regolazione del minimo (forno gas Fig. 3)

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

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

- 1- Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
- 2- Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo.



- 3- Regolare la portata del minimo agendo sulla vite N, svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
- 4- Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione al minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella bruciatori.
- 5- Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
- 6- Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.

FORNO GAS SERIE FG E TUTTOFORNO T

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (forno gastipo FG - Fig. 4.1)

Togliere il pannello inferiore. Svitare la vite (2) di fissaggio della boccola dell'aria primaria e spingere la boccola nel venturi.

Ora l'ugello è facilmente accessibile.

Dopo la sostituzione dell'ugello in base al tipo di gas e ai dati tecnici, rimontare il tutto e regolare la misura "H" dell'aria primaria (vedi tabella bruciatori).

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

Rimuovere il fondo internamente alla camera di cottura. Nel caso del FGP rimuovere anche lo spartifiamma.

Svitare e rimuovere il regolatore dell'aria primaria (1), poi sostituire l'ugello.

Dopo la sostituzione dell'ugello in base al tipo di gas e ai dati tecnici, rimontare il tutto e regolare la misura "H" dell'aria primaria (vedi tabella bruciatori).

Regolazione del pilota (forni a gas Fig. 4.1 e 4.2)

Togliere il pannello inferiore (Fig. 4.1).

Rimuovere il fondo (Fig. 4.2).

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

Con un cacciavite regolare in base al gas disponibile la vite di regolazione interna.

Al termine rimettere la chiusura (11) e la relativa guarnizione.

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

Regolazione del minimo (forno gas Fig. 5)

La vite del minimo (36) va regolata, dopo aver tolto il cruscotto:

- in caso di funzionamento a GPL va avvitata a fondo;
 - in caso di funzionamento a metano:
- 1- Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
 - 2- Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo
 - 3- Regolare la portata del minimo agendo sulla vite 36, svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
 - 4- Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione al minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella bruciatori.
 - 5- Se la potenza risultasse inferiore alla tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.

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

TUTTAPIASTRA

Sostituzione degli ugelli del bruciatore tuttapiastro TP40 (Fig. 7). Per sostituire l'ugello (1): togliere il cruscotto svitando le viti del bordo inferiore e superiore. Togliere la regolazione d'aria (2) svitando la vite. Sostituire l'ugello (1) (vedi tabella bruciatori).

Sostituzione degli ugelli del bruciatore tuttapiastro TP 80 (Fig.9)

Togliere completamente la piastra di cottura, rimuovere le due viti di fissaggio del pannello isolante posto sul fondo della camera di combustione. Togliere la regolazione d'aria svitando la vite di fissaggio e sostituire l'ugello (vedere tabelle bruciatori). Ripristinare la regolazione d'aria e riposizionare il pannello isolante.

Regolazione del minimo (tuttapiastro Fig. 2)

La vite del minimo (2) va regolata, dopo aver tolto il cruscotto:

- in caso di funzionamento a GPL va avvitata a fondo;
 - in caso di funzionamento a metano:
- 1- Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
 - 2- Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo
 - 3- Regolare la portata del minimo agendo sulla vite 2, svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
 - 4- Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione al minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella bruciatori.
 - 5- Se la potenza risultasse inferiore alla tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
 - 6- Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare la vite del minimo e ripetere il controllo.

Sostituzione dell'ugello pilota tuttapiastro (Fig.7)

Il pilota è ad ugello fisso e ad aria fissa.

Per raggiungere il pilota togliere il cruscotto, come sopra descritto, ed eventualmente il tampone della piastra.

Secondo la tabella bruciatori, sostituire l'ugello (B) con quello appropriato, dopo aver svitato il dado (F).

Controllo dell'aria primaria del bruciatore principale

Dopo aver cambiato l'ugello, come sopra descritto, controllare che la misura H (Fig. 7) della regolazione dell'aria primaria sia secondo i dati riportati in tabella bruciatori. Per regolare la posizione della fascetta (2), svitare la vite e farla scorrere.

SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

Valvola di sicurezza

Una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota.

Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le



operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

Termostato di sicurezza (solo forni)

Interrompe il flusso del gas in caso di anomalie gravi. Esso è a riarmo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado "A" (fig. 10). Se esso dovesse intervenire, avvisare l'assistenza.

MANUTENZIONE

Attenzione!

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

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

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

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

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

AVVERTENZA

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

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

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

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

Rubinetto valvolato per fuochi aperti e tuttapietra- (Fig. 2)

Allentare il raccordo della condotta del gas e della termocoppia, allentare il raccordo di fissaggio del rubinetto sulla rampa e sostituire il pezzo.

Termocoppia (fuochi aperti e tuttapietra)

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

Termostato gas forno (Fig. 3)

Allentare i dadi delle condutture gas e della termocoppia, sfilare il bulbo del termostato dalle mollette di sostegno situate all'interno della camera di cottura e sostituire con il nuovo rubinetto.

Bruciatore principale (forno gas- Fig. 3)

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

Termocoppia forno

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

Resistenze (forno elettrico)

Scollegare l'apparecchio dalla rete! La resistenza del forno ventilato FE1 è posta nella parete posteriore della camera forno. Per rimuovere la resistenza, svitare le viti che la fissa alla corrispondente flangia, tirare in avanti la resistenza con i relativi cavetti. Scollegare i cavetti e montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO


Accensione e spegnimento del bruciatore di un fuoco aperto senza pilota (Fig. 2)

Ruotare la manopola (21) fino alla posizione di scintilla. Con un fiammifero o altro mezzo adatto, accendere il bruciatore pilota. Tenere premuto fintantoché la termocoppia si riscalda e mantiene il pilota acceso.


Poi portare la manopola in posizione di massimo o di minimo in modo che si accenda il bruciatore principale del fuoco corrispondente. Per lo spegnimento del bruciatore, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di scintilla, così si spegne il bruciatore principale. Per lo spegnimento del pilota, portare la manopola in posizione ●.

La fiamma può essere regolata:

alla portata massima  (fiamma grande)

alla portata minima  (fiamma piccola)

Accensione e spegnimento del tuttapietra

Premere e ruotare la manopola (21) fino alla posizione di scintilla e contemporaneamente premere il pulsante contraddistinto con il simbolo .

Tenere premuta la manopola fintantoché la termocoppia si riscalda e mantiene il pilota acceso. Poi portare la manopola in posizione di massimo o di minimo in modo che si accenda il bruciatore principale del fuoco corrispondente. Per lo spegnimento del bruciatore, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di scintilla, così si spegne il bruciatore principale. Per lo spegnimento del pilota, portare la manopola in posizione ●.


Accensione e spegnimento del forno gas senza pilota - (Forno FG1) (Fig. 3)

Accensione: aprire la porta del forno, premere e ruotare



la manopola sulla posizione 7 e, tenendola premuta, avvicinare una fiamma alla suola del forno in posizione **M**. Mantenere premuta la manopola per circa 20" dall'avvenuta accensione; questo per permettere che il dispositivo di sicurezza entri in funzione. Regolare quindi la gradazione termostatica più adeguata in base alla cottura.



Accensione e spegnimento del forno gas con pilota - (Forno FG e Tuttoforno T) (Fig. 5)

Accensione: aprire la porta del forno, premere e ruotare la manopola sulla posizione  o con l'accenditore piezoelettrico, tenendola premuta, accendere con un fiammifero la fiamma pilota.

Tale operazione va osservata tramite il foro ricavato sulla suola. Mantenere premuta la manopola per circa 20" dall'avvenuta accensione; questo per permettere che il dispositivo di sicurezza entri in funzione.

Regolare quindi la gradazione termostatica più adeguata in base alla cottura, tenendo presente che le temperature rispetto alle posizioni della manopola sono le seguenti:

Forni FG1 **Posizione** **Gradi °C**
Forni FG

Forni T		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300

Forni FGP **Posizione** **Gradi °C**

	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300



MESSA IN ESERCIZIO DEI FORNI ELETTRICI

Accensione e spegnimento del forno elettrico tipo FE (fig. 6)

Ruotando o a destra o a sinistra il selettore (23), scegliere il tipo di cottura, calore sopra e/o sotto. In una di queste posizioni si accende la spia verde (25) = apparecchio in tensione.


Ruotando la manopola (24) sulla temperatura desiderata si inseriscono le resistenze, la spia (26) si accende e si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta e le

resistenze si spengono.

Per spegnere il forno ruotare il termostato in posizione  e il selettore in posizione .

Accensione e spegnimento del forno elettrico tipo FE1 (Fig. 8)

In questo tipo di forno il riscaldamento proviene dal retro della camera.

È però provvisto di un ventilatore che distribuisce in maniera omogenea il riscaldamento in tutta la camera del forno. Ruotando la manopola (24) sulla temperatura desiderata si inserisce la resistenza, la spia (26) si accende e si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta e la resistenza si spegne. Per spegnere il forno ruotare il termostato in posizione .

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

SPEGNIMENTO

Spegnimento in caso di guasto

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

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

Qualora non si utilizzasse l'apparecchio per un periodo prolungato pulire a fondo e chiudere l'alimentazione sia elettrica che gas.

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

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

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

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detersivi in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico/muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.**

Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione.

Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso



di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).
Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti.

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

Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

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

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

IT

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicare 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	98
Technical data	101
Specific instructions	108



GAS COOKERS - SERIE 600

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)	Type
G6F2BH6	2 gas rings High Power	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 gas rings Max Power	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 gas rings High Power with open compartment	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 gas rings Max Power with open compartment	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 gas rings High Power	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 gas rings Max Power	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 gas rings High Power with open compartment	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 gas rings Max Power with open compartment	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 gas rings High Power + 1 gas oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 gas rings Max Power + 1 gas oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 gas rings High Power + 1 electric oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 gas rings Max Power + 1 electric oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 gas rings High Power - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 gas rings Max Power - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 gas rings High Power - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 gas rings Max Power - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 gas rings High Power + Tuttamisura gas oven	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 gas rings Max Power + Tuttamisura gas oven	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 gas rings High Power + Tuttamisura electric oven	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 gas rings Max Power + Tuttamisura electric oven	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 gas rings High Power -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 gas rings High Power with open compartment -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 gas rings High Power - 1 neutral cupboard - gas oven 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 gas rings High Power - 1 neutral cupboard - Tuttamisura gas oven -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 gas rings Max Power -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 gas rings Max Power with open compartment -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 gas rings Max Power - 1 neutral cupboard - gas oven 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 gas rings Max Power - 1 neutral cupboard - Tuttamisura gas oven -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 gas rings High Power - 1 neutral cupboard - el. oven 1/1 GN -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 gas rings High Power - 1 neutral cupboard - Tuttamisura el. oven -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 gas rings High Power L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 gas rings High Power - 1 gas oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 gas rings High Power + Tuttamisura gas oven -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GAS COOKERS - SERIE 1200

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)	Type
G12F4H9M	4 open burners High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 open burners High Power + Through gas oven GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 open burners Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 open burners Max Power + Through gas oven GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GAS COOKERS - SERIE 700**

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)	Type
G7T4P2FB	1 gas radiant hotplate 400 - 2 gas rings - counter model	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 gas radiant hotplate 400 - 2 gas rings - furniture unit model	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 gas radiant hotplate 400 - 2 gas rings - 1 gas oven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 gas radiant hotplate 400 - 4 gas rings - counter model	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 gas radiant hotplate 400 - 4 gas rings - furniture unit model	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 gas radiant hotplate 400 - 4 gas rings - 1 gas oven 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 gas radiant hotplate 400 - 2 gas rings - 1 gas oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 gas rings	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 gas rings	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 gas rings	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 gas rings with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 gas rings with open compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 gas rings with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 gas rings - 1 electric oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 gas rings - 1 electric oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 gas radiant hotplate on tripod	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 gas radiant hotplate - 1 gas oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 gas radiant hotplate - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 gas radiant hotplate - 2 gas rings on tripod	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 gas radiant hotplate - 2 gas rings - 1 oven gas	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 gas radiant hotplate - 2 gas rings - 1 oven gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 gas rings - 1 gas oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 gas radiant hotplate - 2 gas rings - 1 "tuttoforno"	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GAS COOKERS - SERIE 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)	Type
G9F2M • G9F2MP	2 open burners with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 open burners with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 open burners with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 open burners with 1 gas oven	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 open burners - 1 neutral cupboard - 1 gas oven	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 open burners - 1 electric oven	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 open burners - 1 neutral cupboard - 1 electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 open burners - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 open burners - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 open burners - 1 gas oven 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 open burners - 2 gas oven	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 open burners - 2 gas oven 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 open burners - 2 electric oven	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 gas radiant hotplate on tripod	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 gas radiant hotplate- 1 gas oven	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 gas radiant hotplate- 1 gas oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 gas radiant hotplate- 2 open burners on tripod	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 gas radiant hotplate- 2 open burners - 1 gas oven	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 gas radiant hotplate- 2 open burners 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 gas radiant hotplate- 2 open burners - 1 gas oven 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 gas radiant hotplate - 4 gas rings with open compartment	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 gas radiant hotplate - 4 gas rings - 1 gas oven	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

EN

GAS COOKERS - SERIE S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)	Type
SG9F2M • SG9F2MP	2 gas rings with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 gas rings with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 gas rings with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 gas rings with 1 gas oven	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 gas rings 1 electric oven	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 gas rings 1 neutral cupboard - 1 electric oven	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 gas rings - 1 gas oven 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 gas rings - 2 gas oven	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 gas rings 2 electric oven	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 gas radiant hotplate on tripod	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 gas radiant hotplate - 1 gas oven	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 gas radiant hotplate - 2 gas rings on tripod	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 gas radiant hotplate - 2 gas rings - 1 gas oven	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 gas radiant hotplate - 4 gas rings - 1 gas oven	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GAS COOKERS - SERIE LX900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (h total)	Type
LXG9F2 • LXG9F2P	2 cantilever open burners	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 cantilever open burners	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 cantilever solid gas top	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1

**TECHNICAL DATA****GAS COOKER - SERIE 600 PLUS**

MODEL	Rated power		G30/G31 Rated power	G10 Rated power	G120 Rated power	G150.1 Rated power	C Burner	D Burner	E Burner	400 Solid gas top	800 Solid gas top	Gas oven	Type	G20 Consumption	G25 Consumption	G25.1 Consumption	G27 Consumption	G2.350 Consumption	G110 Consumption	G120 Consumption	G150.1 Consumption	G30 Consumption	G31 Consumption	Primary air for combustion	Electric oven rated power	Power voltage	H07/RNF power cable	
	RW	kW																										
G6F2BH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1						A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2BP6	14	12	14	14	14	2	2						A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2MH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1						A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2MP6	14	12	14	14	14	2	2						A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1						A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2BP9	24	18	17	18	17	2	2						A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1						A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2	2						A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	1	1					1	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28				
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2	2					1	A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35				
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1						A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2	2						A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1	1					1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38				
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2	2					1	A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55				
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1						A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2	2					1	A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1	1					1	A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43				
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2	2					1	A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60				
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1						A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0	
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2	2						A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0	
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2						A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2						A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2					1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69				
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2					1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69				
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2						A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2						A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0	

EN



	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3					A1	3,33	3,88	3,67	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	7,5	400-4153M--	5x1,5	
G7F6+FE	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3					A1	3,33	3,88	3,67	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	7,5	400-4153M--	5x1,5	
G7F6+T	43,5	40,5	38,5	39	38,5	3	3	1				A1	4,60	5,35	5,34	5,61	6,39	11,23	9,99	7,15	3,43	3,38	87				
G7F2BP	14	12	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G7F2MP	14	12	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G7F4BP	28	24	28	28	28	4	4					A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56				
G7F4MP	28	24	28	28	28	4	4					A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56				
G7F6BP	42	36	42	42	42	6	6					A1	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	10,84	9,64	7,80	3,31	3,26	84				
G7F6MP	42	36	42	42	42	6	6					A1	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	10,84	9,64	7,80	3,31	3,26	84				
G7F6P+FG1	32	28	32	32	32	4	4	1				A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	5,94	2,52	2,49	84				
G7F6P+FG1	46	40	46	46	46	6	6	1				A1	4,87	5,66	5,65	5,94	6,76	11,87	10,56	8,54	3,63	3,57	92				
G7F4P+FG	35,8	31,8	34	34,8	34	4	4	1				A1	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	9,24	8,22	6,31	2,82	2,78	71,6				
G7F6P+FG	49,8	43,8	48	48,8	48	6	6	1				A1	5,27	6,13	6,12	6,48	7,32	12,85	11,43	8,91	3,93	3,87	99,6				
G7F6P+T	54	48	49	49,5	49	6	6	1				A1	5,71	6,65	6,63	6,97	7,94	13,94	12,40	9,10	4,26	4,20	108				
G7TPM	10	10	9	9	9			1				A1	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	2,58	2,30	1,67	0,79	0,78	20				
G7TP+FG	17,8	17,8	15	15,8	15			1				A1	1,88	2,19	2,19	2,30	2,62	4,59	4,09	2,78	1,40	1,38	35,6				
G7TP+FG1	14	14	13	13	13			1				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,41	1,10	1,09	28				
G7TP2FM	20,5	19,5	19,5	19,5	19,5	1	1	1				A1	2,17	2,52	2,52	2,65	3,01	5,29	4,71	3,62	1,62	1,59	41				
G7TP2F+FG	28,3	27,3	25,5	26,3	25,5	1	1	1				A1	2,99	3,48	3,48	3,65	4,16	7,30	6,50	4,73	2,23	2,20	56,6				
G7TP2F+FG1	24,5	23,5	23,5	23,5	23,5	1	1	1				A1	2,59	3,02	3,01	3,16	3,60	6,32	5,63	4,36	1,93	1,90	49				
G7TP2F+T	33,5	31,5	26,5	27	26,5	1	1	1				A1	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	8,39	7,46	4,92	2,56	2,52	65				
G7F4P2FB	17,5	16,5	17,5	17,5	17,5	1	1	1				A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,25	1,38	1,36	35				
G7F4P2FM	17,5	16,5	17,5	17,5	17,5	1	1	1				A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,25	1,38	1,36	35				
G7F4P2F+FG1	21,5	20,5	21,5	21,5	21,5	1	1	1				A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,99	1,70	1,67	43				
G7F4P4FB	28	26	28	28	28	2	2	1				A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56				
G7F4P4FM	28	26	28	28	28	2	2	1				A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56				
G7F4P4F+FG1	32	30	32	32	32	2	2	1				A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	5,94	2,52	2,49	64				
G7F4P4F+FG	35,8	33,8	34	34,8	34	2	2	1				A1	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	9,24	8,22	6,31	2,82	2,78	71,6				



EN

GAS COOKER - SERIE 900 MAXIMA

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power		G30/G31 Rated power	G110 Rated power	G120 Rated power	G150.1 Rated power	C Burner	D Burner	E Burner	400 Solid gas top	800 Solid gas top	Gas oven	Type	G20 Consumption	G25 Consumption	G25.1 Consumption	G27 Consumption	G2.350 Consumption	G110 Consumption	G120 Consumption	G150.1 Consumption	G30 Consumption	G31 Consumption	Primary air for combustion	Electric oven rated power	Power voltage	H07RNF power cable	
	kW	kW																										
G9F2M	19	15,5	16	15,5	1	1	1	1	1	1	1	1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31				
G9F2MP	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2	2	2	A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48				
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52				
G9F4MP	48	36	34	36	34	4	4	4	4	4	4	4	A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96				
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2	2	2	2	2	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83				
G9F6MP	72	54	51	54	51	6	6	6	6	6	6	6	A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144				
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60				
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4	4	4	4	4	4	4	A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104				
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2	2	2	2	2	A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91				
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6	6	6	6	6	6	6	A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152				
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6				
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	43,8	40	4	4	4	4	4	4	4	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6				
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2	2	2	2	2	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6				
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	6	6	6	6	6	6	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6				
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52				5x1,5
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2	2	2	2	2	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83				5x1,5
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2	2	2	2	2	A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107				
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	6	6	6	6	6	6	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168				
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2	2	2	2	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2				
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	6	4	4	4	4	4	4	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2				
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	2	2	2	2	A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112				
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76	6	4	4	4	4	4	4	A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208				
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	2	2	2	2	A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104				7,5 400-415 3N~
G9TPM	13	13	9	10	9	9	9	9	9	9	9	9	A1	2,00	2,34	2,32	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26				
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15	15	15	15	15	15	15	15	A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,95	1,64	1,62	41,6					
G9TP+FG1	17	17	12	16	12	12	12	12	12	12	12	12	A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34				



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



SPECIFIC INSTRUCTIONS

ATTENTION!

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

APPLIANCE DESCRIPTION

Construction, equipment installed and safety devices.

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

GAS HOB

The heating capacity may be adjusted from the maximum to the minimum through a gas safety valve.

The appliance is also fitted with a thermoelectric ignition safety device (thermocouple).

The grids are in enamelled cast iron.

The burners are in brass, cast iron and aluminium.

OVEN

The cooking chamber is made in stainless steel.

The double-lined, heat insulated door has an insulated handle and hinge with balanced spring.

The cooking chamber is insulated with glass wool.

Gas version

The burners are made to withstand thermomechanical stress. The gas supply is controlled by a safety valve with thermostat.

The main burner has a thermoelectric safety lighting device (thermocouple).

Oven temperature may be set anywhere between 160 °C and 300 °C by a thermostat.

The oven floor is in stainless steel.

The flue-gas collector is in aluminised sheet metal.

Electric version FE

The resistances are placed in the roof (top heat) and floor (bottom heat).

The temperature may be regulated between 50 °C and 300 °C by a thermostat connected to a three-pole switch.

The top and bottom resistances may be switched on simultaneously or individually.

Electric (fan) version FE1

The motor is located at the back of the oven at the centre of the circular heating element.

The temperature may be regulated between 50 °C and 300 °C by a thermostat.

Warning lights indicate when the appliance is working and the power switched on.

The cooking chamber is in stainless steel.

There is no flue-gas collector in the cooker with an electric oven.

FULLPLATE

Very thick structure with central filler. (TP 40) stainless burners and (TP80) cast iron burners. A safety gas cock allows the heating capacity to be adjusted from maximum to minimum. A pilot burner governs the ignition of the main burners.

ASSEMBLY

Location

The appliance should be installed in a well ventilated room, and if possible under a range hood.

The appliance can be installed on its own or alongside other equipment.

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

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

For the FGP gas oven, the floor underneath must be in heat-resistant, non-flammable material.

Before connecting up the appliance to the gas supply, check on the data plate that the appliance is fitted for the type of gas available.

If not, consult paragraph “Running the appliance on other types of gas”.

Legal and technical requisites

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

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

INSTALLATION

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorised by the local Gas Board in accordance with local and national legislation.

Before doing anything else, seek advice from your Gas Board.



Installation procedure

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

Gas connection

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

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

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

Exhaust system

The appliances must be positioned in rooms which have suitable system for discharging the products of combustion; such a system must comply with installation instructions. Our appliances are classified (see table 2 technical specifications chart) as:

type "A" gas appliances:

- Not designed for connection to a line for discharge of the products of combustion.
- These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or may be connected directly with an outdoor vent.
- If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having capacity which corresponds to requirements. (See table 2).

Electrical connection

Before connecting the appliance to the mains, check that:

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

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

The omnipolar switch must be near the appliance and easily accessible.

The power cable must be approved and have a suitable cross section for the appliance.

It should be at least the type H07 RN-F.

The ground yellow-green cable must not be interrupted.

Equipotential

The appliance must be connected to an equipotential system.

The relative terminal can be found at the rear of the appliance near the cable inlet, marked by a label.



COMMISSIONING THE APPLIANCE

Before commissioning the appliance

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

Start-up

Before starting the appliance up, check that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally. If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other types of gas"). Attention: to ensure proper operation of teh TC (triple crown) burners and their covers, they must be positioned perfectly, see Fig. 1.1

Avoid positions such as those shown in Fig. 1.2.

Testing the power rating

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

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

These nozzles are shown in the table on burners.

Tolerances within the following fields of input pressure:

- from 15 to 22.5 mbar for gases of the second family; (methane)
- from 25 to 35 mbar for gases of the third family (butane -propane).

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

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

It is normally enough, however, simply to check that the nozzles are functioning correctly.

Checking input pressure (Fig. 2)

Input pressure should be measured using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove screw (F) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, the screw should be retightened absolutely airtight (F).

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

Control of power with volumetric method

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

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

The powers of the burner, both nominal and reduced, calculated at the nominal pressure value, are obtained by referring to table 1. The value of the heating power of the gas can be requested from the local gas company.



Check of operation

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

Checking the oven and gas rings pilot light

When correctly adjusted, the pilot light flame will completely surround the thermocouple; if it does, adjust by turning the gas and/or primary air adjusting screw.

Checking the primary air

The burners of the ovens solid top are fitted with a primary air regulator.

In the table on burners. The measure of adjustment H is given.

Checking the functions

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

Note for the installer

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

Running the appliance on other types of gas

To change over to another type of gas, for example from methane to liquid, use the correct type of burner in accordance with the table on burners.

The nozzles for the burners and pilot light for different types of gas, marked in 100ths of mm, are in a case supplied with the appliance.

When the appliance has been transformed or adapted, recheck its functions as described in paragraph "Checking the functions".

GAS RINGS

Replacing the burner nozzles (gas rings Fig. 2)

To replace nozzle (1), remove the grid, the burner cap, the burner and the spill tray.

Replace nozzle (1) (see table on burners).

Adjusting the low flame (gas rings)

Adjust the low flame screw as follows:

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

Adjustment of the pilot nozzle (burners open - Fig. 2)

Remove the grille and the tub from the top, remove the closure (3) and use a screwdriver to adjust the nozzle (5). The nozzle is correctly set when the flame surrounds

the thermocouple. When using LPG, the adjusting screw should be completely tightened. Replace the closure (3) and gasket (4).

Check the primary air

After changing the nozzle, as described above, check that measure H (fig. 2) of the primary air adjustment is in accordance with the data in the table on burners.

FG1 SERIES GAS OVEN

Replacing the burner nozzle (gas oven type FG1 Fig. 3)

To gain access to the oven burner simply remove the bottom panel (inside the cooking chamber).

Remove the screw D and extract the burner by pulling it outwards while taking care not to damage the thermocouple fixed to the burner. Use the special spanner to loosen injector C and replace it with the right one for the type of gas used.

To fit the burner back on again, follow the same instructions in reverse order.

Checking the primary air

Before putting the burner back in place, check that size H referred to the position of the air regulator clamp E is in accordance with the table on burners.

Adjusting the low flame (gas oven FG1 Fig. 3)

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

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

FG SERIES GAS OVEN AND TUTTOFORNO T

Replacing the burner nozzle

(gas oven type FG Fig. 4.1)

Remove the bottom panel. Loosen screw (2) fixing the primary air bushing and push the latter into the Venturi tube.

The nozzle is now perfectly accessible.

After replacing the nozzle according to the type of gas being used and the technical data, reassemble everything and adjust measure "H" (see table on burners).

Replacing the burner nozzle (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Remove the bottom panel inside the cooking chamber.

For FGP also remove the flame separator.



Unscrew and remove the primary air regulator 1, then replace the nozzle.

After replacing the nozzle according to the type of gas being used and the technical data, reassemble everything and adjust measure "H" (see table on burners).

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

Remove the bottom panel (Fig. 4.1).

Remove the bottom (Fig. 4.2)

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

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

Replace securing screw (11) and relative gasket.

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

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

After having removed the control panel, adjust the low flame screw (36):

- when using LPG, it should be fully screwed down;
- if natural gas is used:
- 1- Find the knob of the corresponding cock.
- 2- Turn the burner on and turn it to the minimum output position.
- 3- Adjust the minimum flow by means of the screw 36. The flow increases by loosening the screw and decreases by tightening it.
- 4- Once the flame is considered suitable for a minimum setting, check that it corresponds to the minimum capacity indicated in the table on burners.
- 5- If the power is less than the value in the table, turn the minimum screw again and repeat the check
- 6- If the power is greater than the value indicated in the table, tighten the minimum flow screw and repeat the check.

FULLPLATE

Replacement of burner nozzles of TP40 gas radiant hotplate (Fig. 7). To replace nozzle (1); remove the control panel by loosening the screws on the bottom edge. Remove the air regulator (2) by loosening the screws. Replace the nozzle (1) (see table on burners).

Replacement of burner nozzles of TP80 gas radiant hotplate (Fig.9)

Remove the hotplate, remove the two fixing screws of the insulating panel on the combustion chamber bottom. Remove the air adjustment by unscrewing the fixing screw and replace the nozzle (see burners tables). Reassemble the air adjustment and reposition the insulating panel.

Adjusting the low point control (fullplate Fig. 2)

After having removed the control panel, adjust the low flame screw (2):

- when using LPG, it should be fully screwed down;
- for operation with methane:
- 1- Locate the knob of the corresponding cock.
- 2- Turn the burner on and turn it to the minimum output

position.

- 3- Adjust the minimum flow rate with screw 2. Unscrew to increase and tighten to decrease the flow rate.
- 4- Once the flame judged as suitable for a minimum setting has been obtained, check that it corresponds to the minimum flow indicated in the table on burners.
- 5- If power is lower than the table, further loosen the minimum screw and repeat the check.
- 6- If the power is greater than the value indicated in the table, tighten the minimum flow screw and repeat the check.

Replacing the pilot flame nozzle of the fullplate (Fig. 7)

The pilot flame operates with a fixed nozzle and fixed air. To reach the pilot flame, remove the control panel as described above and, if necessary, remove the round central plate of the hotplate.

Use the table on burners to replace the nozzle (B) with a suitable one, after having loosened nut (F).

Checking the primary air of the main burner

After changing the nozzle, as described above, check that measure H (Fig. 7) of the primary air adjustment is in accordance with the data in the burner table. To adjust the position of the clamp (2), unscrew it and slide it.

APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

Safety valve

A thermocouple valve stops the gas flow from reaching the main burner in the event of the pilot flame going out. To restore operations, repeat the directions relevant to igniting the pilot device.

Safety thermostat (only ovens)

Stops the gas flow in the event of serious anomalies. It is reactivated manually and, to restore it, it is necessary to unscrew nut "A" (fig. 10). If the safety thermostat starts up, call technical assistance.

MAINTENANCE

Attention!

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

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

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

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

- remove the grids, the burner caps and the burners.



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

WARNING

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

HOW TO REPLACE COMPONENTS (SPARE PARTS)

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

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

EN

Cock with safety valve for open flame and hotplate "Fullplate" burners - (Fig. 2)

Loosen the gas pipe and thermocouple fitting, loosen the fitting which fixes the cock to the pipe and replace the piece.

Thermocouple (for open flame or hotplate "Fullplate" burners)

Loosen the nuts fixing the thermocouple to the valve and the burner and replace the piece.

Gas oven thermostat (Fig. 3)

Loosen the nuts of the gas ducts and of the thermocouple, remove the thermostat bulb from the supporting clips located inside the oven chamber and replace with the new cock.

Main burner (gas oven - Fig. 3)

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

Oven thermocouple

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

Resistances (electric oven)

Disconnect the appliance from the mains!

The heating element of the FE1 fan oven is located behind the back panel of the oven chamber. To remove the resistance, loosen the screws fixing them to the relative flange, pull the resistances and relative leads forwards.

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

USING THE APPLIANCE

START-UP

Turning a gas-ring burner with pilot on and off (Fig. 2)

Turn knob (21) to the left until the spark position.


Light the pilot burner using a match or other suitable

means. Keep the knob pressed down while repeatedly pressing the piezoelectric ignition button until the flame is lit. Then turn the knob to the high or low flame position in order to light the main burner of the corresponding ring. To turn off the burner, turn the knob to the right until the spark position and the main burner will go out. To turn off the pilot burner turn the knob to the off position ●. The flame can be adjusted:

to maximum capacity  (large flame)

to minimum capacity  (small flame)


Start-up and shutdown of the fullplate

Push and turn knob (21) to the left until the spark position and at the same time press the push button marked . Keep the knob pressed down while repeatedly pressing the piezoelectric ignition button until the flame is lit. Then turn the knob to the high or low flame position in order to light the main burner of the corresponding ring. To turn off the burner, turn the knob to the right until the spark position and the main burner will go out. To turn off the pilot burner turn the knob to the off position ●.

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



Turn-on: open the oven door, press and turn the knob to position 7 and, while keeping it pressed, use a flame to turn on the oven at position M. Keep the knob pressed down for about 20" after ignition, so that the safety device activates. Now adjust the thermostat setting to the one most suitable for the chosen cooking method.

Turn-on and turn-off of gas oven with pilot flame – (FG Oven and Tuttoforno T) (Fig. 5)

To turn on: open the oven door, press and turn the knob to position  or use a piezoelectric lighter, holding it down, light the pilot flame with a match.

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

Then adjust the thermostatic setting according to the cooking programme required, taking into account that the temperatures in relation to the knob positions are as follows:

Ovens FG1 Ovens FG Ovens T	Position	Degrees °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300



Ovens FGP	Position	Degrees °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

OPERATING INSTRUCTIONS FOR ELECTRIC OVEN

Turn-on and turn-off of the FE type electric oven (fig. 6)

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

Turn-on and turn-off of the FE1 type electric oven (fig. 8)

In this type of oven the heat comes from the rear of the chamber; it is, however, equipped with a fan which distributes the heat evenly throughout the oven chamber. By turning the selector switch (24) on desired position, resistance is switched on warning light (26) comes on and goes off when the selected temperature is reached and the resistance switch off. To turn off the oven, turn the thermostat to the off position ○.

The first position of the knob corresponds to the fan operation for cooling – defrosting.

TURNING THE APPLIANCE OFF

Turning the appliance off in an emergency

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

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

When the appliance is not to be used for a long time, clean thoroughly and turn off both the gas and electric supply. In the case of malfunctioning or failure, turn off the gas supply and disconnect from the mains. Call the service centre.

CARE OF THE MACHINE

ATTENTION!

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

Careful daily cleaning of the machine ensures perfect operation and long life.

The steel surfaces are to be cleaned with liquid dishwashing detergent diluted in very hot water, using a soft cloth. For tougher dirt, use ethyl alcohol, acetone or another non-halogen solvent.

Do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric, muriatic, or sulphuric acid. The use of acid may compromise operation and safety of the machine.

Do not use brushes or pads made of metal or alloys which may cause rust stains. For the same reason, avoid contact with iron objects.

Use caution with stainless steel pads and brushes which, although they do not contaminate the surfaces, may cause harmful scratches.

If the dirt is stubborn, absolutely do not use sandpaper or grinding paper. We suggest using synthetic sponges instead, such as Scotch-Brite).

Also, do not use products for cleaning silver. Beware of the fumes of hydrochloric sulphuric acid used, for example, to clean floors. **Do not aim jets of water at the machine, to avoid damaging it.**

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



INFORMATION FOR USERS

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

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

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

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

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



Mode d'emploi

Dimensions	116
Données techniques	119
Instructions spécifiques	126



CUISINIÈRES À GAZ - SERIE 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h total)	Type
G6F2BH6	2 feux vifs High Power modèle de comptoir	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 feux vifs Max Power modèle de comptoir	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 feux vifs High Power modèle sur meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 feux vifs Max Power modèle sur meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 feux vifs High Power modèle de comptoir	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 feux vifs Max Power modèle de comptoir	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 feux vifs High Power modèle sur meuble	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 feux vifs Max Power modèle sur meuble	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 feux vifs High Power + Four à gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 feux vifs Max Power + Four à gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 feux vifs High Power + Four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 feux vifs Max Power + Four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 feux vifs High Power - 1 armoire neutre - Four à gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 feux vifs Max Power - 1 armoire neutre - Four à gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 feux vifs High Power - 1 armoire neutre - Four électrique 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 feux vifs Max Power - 1 armoire neutre - Four électrique 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 feux vifs High Power + Four Tuttamisura à gaz	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 feux vifs Max Power + Four Tuttamisura à gaz	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 feux vifs High Power + Four Tuttamisura électrique	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 feux vifs Max Power + Four Tuttamisura électrique	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 feux vifs High Power modèle de comptoir-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 feux vifs High Power modèle sur meuble -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 feux vifs High Power - 1 armoire n. - Four à gaz 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 feux vifs High Power - 1 armoire n. - Four Tuttamisura à gaz -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 feux vifs Max Power modèle de comptoir-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 feux vifs Max Power modèle sur meuble -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 feux vifs Max Power - 1 armoire n. - Four à gaz 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 feux vifs Max Power - 1 armoire n. - Four Tuttamisura à gaz -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 feux vifs High Power - 1 armoire n. - Forno el. 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 feux vifs High Power - 1 armoire n. - Four Tuttamisura électrique - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 feux vifs High Power modèle de comptoirL = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 feux vifs High Power - Four à gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 feux vifs High Power + Four Tuttamisura à gaz -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SERIE 1200

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h total)	Type
G12F4H9M	4 feux vifs High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 feux vifs High Power + Four à gaz Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 feux vifs Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 feux vifs Max Power + Four à gaz Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**CUISINIÈRES À GAZ - SERIE 700**

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h total)	Type
G7T4P2FB	1 plaque cuop-de-feu 400 - 2 feux vifs modèle de comptoir	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 plaque cuop-de-feu 400 - 2 feux vifs modèle sur meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 plaque cuop-de-feu 400 - 2 feux vifs - 1 four à gaz 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 plaque cuop-de-feu 400 - 4 feux vifs modèle de comptoir	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 plaque cuop-de-feu 400 - 4 feux vifs modèle sur meuble	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 plaque cuop-de-feu 400 - 4 feux vifs - 1 four à gaz 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 plaque cuop-de-feu 400 - 2 feux vifs - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 feux vifs	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 feux vifs	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 feux vifs	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 feux vifs con 1 four a gaz	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 feux vifs -1 armoire neutre - 1 four a gaz	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 feux vifs - 1 four électrique	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 feux vifs -1 armoire neutre - 1 four électrique	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 feux vifs - 1 four a gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 feux vifs - 1 armoire neutre - 1 four a gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 feux vifs - 1 four électrique 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 feux vifs - 1 armoire neutre - 1 four électrique 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 plaque cuop-de-feu sur support	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 plaque cuop-de-feu - 1 four a gaz	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 plaque cuop-de-feu - 1 four a gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs sur support	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs - 1 four a gaz	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs 1 four a gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 feux vifs - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

FR



CUISINIÈRES À GAZ - SERIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h total)	Type
G9F2M • G9F2MP	2 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 feux vifs con 1 four a gaz	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 feux vifs -1 armoire neutre - 1 four a gaz	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 feux vifs - 1 four électrique	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 feux vifs -1 armoire neutre - 1 four électrique	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 feux vifs - 1 four a gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 feux vifs - 1 armoire neutre - 1 four a gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 feux vifs - 1 four a gaz 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 feux vifs - 2 four a gaz	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 feux vifs - 2 four a gaz 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 feux vifs - 2 four électrique	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 plaque cuop-de-feu sur support	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 plaque cuop-de-feu - 1 four a gaz	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 plaque cuop-de-feu - 1 four a gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs sur support	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs - 1 four a gaz	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs 1 four a gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 plaque cuop-de-feu - 2 feux vifs - 1 four a gaz 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 plaque coup de feu - 4 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 plaque coup de feu - 4 feux vifs - 1 four à gaz	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

FR

CUISINIÈRES À GAZ - SERIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h total)	Type
SG9F2M • SG9F2MP	2 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 feux vifs avec compartiment sans porte	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 feux vifs avec 1 four à gaz	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 feux vifs -1 armoire neutre - 1 four à gaz	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 feux vifs - 1 four électrique	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 feux vifs -1 armoire neutre - 1 four électrique	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 feux vifs - 1 four à gaz 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 feux vifs - 2 fours à gaz	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 feux vifs - 2 four électrique	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 plaque coup de feu sur support	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 plaque coup de feu - 1 four à gaz	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 plaque coup de feu - 2 feux vifs sur support	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 plaque coup de feu - 2 feux vifs - 1 four à gaz	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 plaque coup de feu - 4 feux vifs - 1 four à gaz	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SERIE LX900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h total)	Type
LXG9F2 • LXG9F2P	2 feux vifs suspendus	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 feux vifs suspendus	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 plaque mijotage suspendue	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



FR

CUISINIÈRES À GAZ - SERIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale G30/G31		Puissance nominale G110		Puissance nominale G120		Puissance nominale G150,1		Brûleur C	Brûleur D	Brûleur E	Plaque mijotage 400		Plaque mijotage 800		Four à gaz	Type	Consumation G20	Consumation G25	Consumation G25,1	Consumation G27	Consumation G2,350	Consumation G110	Consumation G120	Consumation G150,1	Consumation G30	Consumation G31	Air primaire pour combustion	Puissance nominale four électrique	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation type	
	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW				n°	n°	n°	n°																	n°
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	1	1	1					A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48						
38SG9F2MP	24	18	17	18	17	17	18	17	2	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48					
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	1					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	7,92	5,11	2,72	2,68	69						
SG9F4MP	48	36	34	36	34	34	36	34	4	4	4					A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96					
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	1	2	3					A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107					
SG9F6MP	72	54	51	54	51	54	51	54	6	6	6					A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144					
SG9F6+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	1	1	2			1		A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6					
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	42,8	40	42,8	4	4	4			1		A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6					
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	50,5	49	50,5	1	2	3			1		A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6					
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	60,8	57	60,8	6	6	6			1		A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6					
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2			1		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5		
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	1	2	3			1		A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5		
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	52	50	52	1	2	3			1		A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131					
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	61,5	58	61,5	6	6	6			1		A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168					
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	70,6	67	70,6	2	2	4			2		A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2					
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	85,6	80	85,6	8	8	8			2		A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2					
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	57	55	57	2	2	4					A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N ~	2 x (5 x 1,5)		
SG9TPM	13	13	9	10	9	10	9	10	9	9	9			1		A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26					
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	16,8	15	16,8	1	1	1			1		A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6					
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	26	24,5	26	1	1	1			1		A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64					
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	32,8	30,5	32,8	1	1	1			1		A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6					
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	48,8	46	48,8	2	2	2			1		A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6					



INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES

ATTENTION !

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure et équipement de protection

Structure, équipements installés et dispositifs de sécurité. Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome-nickel 18/10.

PLAQUE DE CUISSON À GAZ

Un robinet de gaz avec sécurité permet le réglage de la portée thermique du maximum au minimum. Une sécurité d'allumage thermoélectrique (thermocouple) fait également partie de l'installation. Les grilles sont en fonte émaillée. Les brûleurs sont en laiton, fonte et aluminium.

FOUR

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

Version à gaz

Les brûleurs tubulaires, résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques sont en acier. L'alimentation en gaz est assurée au moyen d'une vanne avec sécurité pourvue de thermostat.

Le brûleur principal est pourvu d'une sécurité d'allumage thermoélectrique (thermocouple).

Le réglage de la température du four, pouvant varier entre 160 et 300 °C, est obtenu au moyen d'un thermostat. La sole du four est en acier inoxydable.

Le collecteur de fumées est en tôle d'aluminium.

Version électrique FE

Les résistances sont dans le ciel (chaleur supérieure), sous la sole (chaleur inférieure).

Le réglage de la température entre 50°C et 300°C s'effectue par l'intermédiaire d'un thermostat relié à un interrupteur tripolaire.

Les résistances supérieures et inférieures peuvent être allumées en même temps ou séparément.

Version électrique FE1

Le moteur se trouve à l'arrière du four, au milieu de la résistance circulaire. Le réglage de la température entre 50°C et 300°C s'effectue par l'intermédiaire d'un

thermostat.

Les voyants lumineux signalent que l'appareil fonctionne et qu'il est en tension.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable.

La cuisinière avec four électrique ne possède pas de collecteur de fumées.

PLAQUE COUP-DE-FEU

Structure de grande épaisseur avec anneau central. Brûleurs en acier inoxydable (TP 40) et en fonte (TP 80). Le robinet de sûreté du gaz permet de régler la puissance du maximum au minimum. Une flamme pilote contrôle l'allumage des brûleurs principaux.

DISPOSITION

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible au-dessous d'une hotte aspirante.

Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut en tous cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et 150 mm pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.

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

Pour le four à gaz FGP, le plancher d'appui doit impérativement être réalisé en matériau résistant à la chaleur et non inflammable.

Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque signalétique des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

Conditions réglementaires d'installation

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

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



a) Prescription générales

Pour tous les appareils:

- Articles GZ Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:

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

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

INSTALLATION

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

Procédures d'installation

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

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de 3/8" Gc prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

Evacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux qui conviennent pour l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Nos appareils sont considérés (v. tableau 2 données techniques) comme:

- Appareils à gaz du type "A"
- Non prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.
- Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans les hottes appropriées ou dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur.
- A défaut il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle demandée, voir tableau 2.

Branchement électrique

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

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

De plus, il doit exister en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm permettant de débrancher l'appareil de façon unipolaire. Dans ce but peuvent servir par exemple les compteurs de sécurité. L'interrupteur onnipolaire doit se trouver près de l'appareil et être d'accès facile. Le câble de branchement doit être homologué et posséder une section adaptée à l'appareil.

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

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

Equipotential

L'appareil doit être relié à un système équipotential.

La borne prévue est située à l'arrière, près de l'entrée du câble. Elle est signalée par une étiquette.



MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

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

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le 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"). Attention : afin de garantir leur bon fonctionnement, les brûleurs TC (triple couronne) et leurs respectifs couvercles doivent être parfaitement positionnés, voir Fig. 1.1

Éviter les positionnements tels que sur Fig. 1.2

Vérification de la puissance

Utiliser les injecteurs destinés à la puissance nominale prédisposés sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types:

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

Les injecteurs sont mentionnés dans le tableau brûleurs. Tolérances dans les plages de pression d'entrée suivantes:

- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille; (méthane)
- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane - propane).

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils. Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il



est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". Normalement, il suffit toutefois de vérifier que soient utilisés les bons injecteurs.

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

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

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

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

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

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

Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau 1. La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme pour la distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement

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

Contrôle de la flamme pilote d'allumage four et feux

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

Contrôle de l'air primaire

Les brûleurs des fours ainsi que la plaque coup-de-feu sont dotés d'un réglage de l'air primaire.

Le tableau brûleurs fournit la mesure H de réglage.

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 et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, il faut utiliser des injecteurs adaptés au brûleur comme indiqué au tableau brûleurs. Les injecteurs des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions").

FEUX VIFS

Remplacement des injecteurs du brûleur (feux vifs Fig. 2)

Pour remplacer l'injecteur (1), enlever la grille, le couvercle du brûleur, le corps du brûleur et la cuvette du plan. Remplacer l'injecteur (1) (voir tableau brûleurs).

Réglage du ralenti (feux vifs)

La vis du ralenti doit être réglée comme suit:

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

Réglage de l'injecteur de la flamme pilote (feux- Fig. 2)

Retirer la grille et la cuvette du plan, enlever la vis de fermeture (3) et régler l'injecteur (5) avec un tournevis.

L'injecteur est correctement réglé lorsque la flamme entoure complètement le thermocouple. En cas de fonctionnement au GPL, la vis de réglage doit être serrée à fond. Remettre la vis de fermeture (3) ainsi que son joint (4).

Contrôle de l'air primaire

Après avoir changé l'injecteur comme décrit ci-dessus, contrôler que la mesure H (fig. 2) du réglage de l'air primaire corresponde aux données reportées dans le tableau brûleurs.

FOUR A GAZ SERIE FG1

Changement de l'injecteur du brûleur (four à gaz type FG1 Fig. 3)

Pour accéder au brûleur du four, enlever la sole (se trouvant dans la chambre de cuisson). Enlever la vis D puis enlever le brûleur en le tirant vers l'avant et en faisant attention à ne pas abîmer le thermocouple fixé au brûleur.

Avec la clé spéciale, dévisser l'injecteur C et le remplacer par celui prévu pour le type de gaz installé. Pour remonter le brûleur, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

Contrôle de l'air primaire

Avant de remonter le brûleur, contrôler que la mesure H de la bague de réglage de l'air E, corresponde aux indications du tableau brûleurs.



Réglage du ralenti (four à gaz Fig. 3)

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

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

FOUR A GAZ SERIE FG ET TUTTOFORNO T

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

Enlever le panneau inférieur. Dévisser la vis (2) de fixation de la douille de l'air primaire et pousser la douille dans le venturi. L'injecteur est alors facilement accessible. Après avoir remplacé l'injecteur en fonction du type de gaz et des données techniques, remonter le tout et régler la mesure "H" de l'air primaire (voir tableau brûleurs).

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

Retirer le fond situé à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Dans le cas de FGP, retirer également la plaque.

Dévisser et enlever le régulateur de l'air primaire 1, puis remplacer l'injecteur. Après avoir remplacé l'injecteur en fonction du type de gaz et des données techniques, remonter le tout et régler la mesure "H" de l'air primaire (voir tableau brûleurs).

Réglage de la flamme pilote d'allumage (four à gaz Fig. 4.1-4.2)

Retirer le panneau inférieur. (Fig. 4.1)

Enlever le fond (Fig. 4.2)

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

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

Remettre à la fin la vis de fermeture (11) ainsi que joint.

En cas de fonctionnement au GPL doit être vissée la vis interne à fond.

Réglage du ralenti (four à gaz Fig. 5)

Après avoir enlevé le tableau des commandes, la vis du minimum (36) doit être réglée :

- en cas de fonctionnement au GPL elle doit être vissée à fond;

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

PLAQUE COUP-DE-FEU

Remplacement des injecteurs du brûleur de la plaque coupe de feu TP40 (Fig. 7).

Pour remplacer l'injecteur (1), enlever le bandeau en dévissant les vis placées sur les bords inférieur et supérieur.

Retirer le réglage de l'air (2) en dévissant la vis.

Remplacer l'injecteur (1) (voir tableau brûleurs).

Remplacement des injecteurs du brûleur de la plaque coup de feu TP 80 (Fig.9)

Enlever complètement la plaque, retirer les deux vis de fixation du panneau isolant positionné sur le fond de la chambre de combustion. Enlever le réglage de l'air en dévissant la vis de fixation et remplacer l'injecteur (voir les tableaux brûleurs). Rétablir le réglage de l'air et repositionner le panneau isolant.

Réglage du minimum (plaque coup-de-feu Fig. 2)

La vis du minimum (2) doit être réglée après avoir retiré le bandeau:

- en cas de fonctionnement au GPL, la visser à fond;
- en cas de fonctionnement au méthane:
 - 1- Utiliser la manette du robinet correspondant.
 - 2- Allumer le brûleur et le mettre au minimum
 - 3- Régler le débit du minimum à l'aide de la vis 2: dévisser pour augmenter le débit et visser pour le diminuer.
 - 4- Une fois que vous avez obtenu la flamme souhaitée pour le fonctionnement minimum, vérifier qu'elle corresponde bien au débit du minimum indiqué au tableau brûleurs.
 - 5- Si la puissance est inférieure à celle indiquée au tableau, dévisser encore la vis du minimum et répéter la mesure.
 - 6- Si la puissance est supérieure à la valeur indiquée au tableau, visser la vis du minimum et répéter la mesure.

Changement de l'injecteur de la flamme pilote de la plaque coup-de-feu (Fig.7)

L'injecteur ainsi que l'air de la flamme pilote sont fixes.

Pour accéder à la flamme pilote, enlever le bandeau comme indiqué ci-dessus, et au besoin, l'anneau de la plaque coup-de-feu.



Consulter le tableau brûleurs et remplacer l'injecteur (B) par un injecteur approprié, après avoir dévissé l'écrou (F).

Contrôle de l'air primaire du brûleur principal

Après avoir remplacé l'injecteur comme décrit plus haut, contrôler que la mesure H (Fig. 7) du réglage de l'air primaire corresponde aux données reportées dans le tableau brûleurs. Pour régler la position de la bague (2), dévisser la vis et la faire coulisser.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT

Vanne de sécurité

Une vanne avec un thermocouple permet d'interrompre le débit du gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la flamme pilote.

Pour rétablir le fonctionnement, répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

Thermostat de sécurité (seulement pour les fours)

Il interrompt le débit du gaz en cas d'anomalies graves. Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir, il est nécessaire de dévisser l'écrou "A" (fig. 10). Si le thermostat se met en marche, contacter l'assistance.

FR

ENTRETIEN

Attention!

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

Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
 - allumage
 - sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions".

Si un nettoyage des brûleurs des feux s'avère nécessaire, procéder comme suit:

- Retirer les grilles, les couvercles et les corps des brûleurs.
- Nettoyer les divers éléments avec de l'eau, du détergent et un instrument approprié, rincer et sécher.
- Contrôler que les divers éléments aient été correctement remis en place.

ATTENTION

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

REPLACEMENT DES PIÈCES (PIÈCES DE RECHANGE)

UTILISER EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES

D'ORIGINE FOURNIES PAR LE CONSTRUCTEUR. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

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

Robinet avec thermocouple pour feux et plaque coup-de-feu (Fig. 2)

Desserrer le raccord de la conduite du gaz et du thermocouple. Desserrer le raccord de fixation du robinet sur la rampe et remplacer la pièce.

Thermocouple (feux et plaque coup-de-feu)

Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple sur le robinet et celui sur les brûleurs et remplacer la pièce.

Thermostat gaz four (Fig. 3)

Desserrer les écrous des conduites du gaz et du thermocouple, dégager le bulbe du thermostat des pinces situées à l'intérieur de la chambre de cuisson et le remplacer par le nouveau robinet.

Bûleur principal (four à gaz - Fig. 3)

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

Thermocouple four

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

Résistances (four électrique)

Débrancher l'appareil du réseau!

La résistance inférieure est placée sous la sole. La résistance supérieure est fixée au ciel de la chambre de cuisson. La résistance du four ventilé FE1 se trouve derrière la paroi du fond de la chambre du four. Pour enlever les résistances, dévisser les vis de la bride correspondante, tirer en avant les résistances ainsi que leurs câbles.

Détacher les câbles à l'aide d'un tournevis et monter dans l'ordre inverse une nouvelle résistance.

NOTICE D'EMPLOI

MISE EN MARCHÉ

Allumage et extinction du brûleur d'un feu avec flamme pilote (Fig. 2)


Tourner la manette (21) jusqu'au symbole d'étincelle.
Allumer le brûleur de la flamme pilote avec une allumette ou ustensile similaire. Maintenir la manette enfoncée jusqu'à ce que le thermocouple se chauffe en maintenant la flamme pilote allumée. Placer ensuite la manette en position de maximum ou de minimum de façon à allumer le brûleur principal du feu correspondant. Pour éteindre le brûleur, tourner la manette vers la droite jusqu'au symbole d'étincelle pour éteindre le brûleur principal. Pour éteindre la flamme pilote, placer la manette sur ●.
La flamme peut être réglée:




au débit maximum  (flamme longue)

au débit minimum  (flamme courte)

Allumage et extinction de la plaque coup-de-feu


Appuyer et tourner la manette (21) jusqu'au symbole d'étincelle et appuyer en même temps sur le bouton portant le symbole .

Maintenir la manette enfoncée jusqu'à ce que le thermocouple se chauffe en maintenant la flamme pilote allumée. Placer ensuite la manette en position de maximum ou de minimum de façon à allumer le brûleur principal du feu correspondant. Pour éteindre le brûleur, tourner la manette vers la droite jusqu'au symbole d'étincelle pour éteindre le brûleur principal. Pour éteindre la flamme pilote, placer la manette sur .



Marche et arrêt du four à gaz sans flamme pilote -(Four FG1) (Fig. 3)

Pour l'allumer: ouvrir la porte du four, appuyer sur la manette et la tourner sur la position 7 puis, en la maintenant enfoncée, approcher une flamme de la sole du four en position M. Maintenir pressé le bouton pendant environ 20" après que l'allumage se soit produit afin de permettre au système de sécurité de se déclencher. Régler ensuite la régulation thermostatique la plus adéquate suivant la cuisson.

Marche et arrêt du four à gaz avec flamme pilote -(Four FG - Tuttoforno T) (Fig. 5)

Pour l'allumer: ouvrir la porte du four, appuyer sur la manette et la tourner sur la position  ou avec le bouton d'allumage piézoélectrique, la maintenir enfoncée, allumer la flamme pilote avec une allumette.



Cette opération peut être observée par le trou situé sur la sole. Maintenir pressé le bouton pendant environ 20" après que l'allumage se soit produit afin de permettre au système de sécurité de se déclencher. Déterminer ensuite le degré thermostatique le plus adapté à la cuisson, en sachant que les températures par rapport aux positions du bouton sont les suivantes:

Fours FG1	Position	Degrees °C
Fours FG		160
Fours T	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300


Fours FGP	Position	Degrees °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

MISE EN ROUTE DES FOURS ELECTRIQUES

Allumage et extinction du four électrique type FE (fig. 6)

Choisir le type de cuisson, chaleur dessus et/ou dessous, en tournant le sélecteur (23) à droite ou à gauche. Dans une de ces positions, s'allume le voyant vert (25 = appareil en tension). En tournant le sélecteur (24) sur la position désirée, les résistances entrent en fonction, le voyant (26) s'allume à résistances insérées et s'éteint lorsque la température sélectionnée est rejointe et que les résistances s'éteignent. Pour éteindre le four, tourner le thermostat en position  et le sélecteur en position .

Allumage et extinction du four électrique type FE1 (Fig. 8)

Sur ce type de four, le chauffage provient de l'arrière de la chambre de cuisson. Il est équipé d'un ventilateur qui distribue de manière homogène le chauffage dans toute la chambre de cuisson. En tournant le sélecteur (24) sur la position désirée, la résistance entre en fonction, le voyant (26) s'allume à résistance insérée et s'éteint lorsque la température sélectionnée est rejointe et que la résistance s'éteigne. Pour éteindre le four, tourner le thermostat en position d'arrêt . Au premier déclic de la manette, on n'aura que le fonctionnement du ventilateur pour les fonctions de refroidissement-décongélation.

ARRÊT

Arrêt en cas de panne

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

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

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

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- Avant le nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, agir



sur l'interrupteur de sectionnement pour désactiver l'alimentation électrique.

Le scrupuleux nettoyage quotidien de l'appareil en garantit le parfait fonctionnement et la longue durée. Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec un liquide pour vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et un chiffon doux ; en cas de saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, l'acétone ou autre solvant non halogéné ; n'utiliser ni détergents en poudre abrasifs, ni substances corrosives comme l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.

Ne pas utiliser de brosses, de paille de fer ou de disques abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages qui

pourraient tacher de rouille par contamination.

Pour le même motif, éviter le contact avec des objets en fer. Attention à la paille de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, bien que ne contaminant pas les surfaces, peuvent nuisiblement les rayer. Si la saleté est importante, n'utiliser en aucun cas du papier de verre ou émerisé ; il est par contre recommandé d'utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite). Exclure également l'usage de substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des sols. **Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil afin de ne pas l'endommager.**

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

FR



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

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

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

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

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	134
Technische Daten	137
Besondere Anleitungen	144



GASHERDE - SERIE 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H total)	Typ
G6F2BH6	2 offene Kochstellen High Power Standmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 offene Kochstellen Max Power Standmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 offene Kochstellen High Power Model Für Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 offene Kochstellen Max Power Model Für Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 offene Kochstellen High Power Standmodell	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 offene Kochstellen Max Power Standmodell	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 offene Kochstellen High Power Model Für Möbel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 offene Kochstellen Max Power Model Für Möbel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 offene Kochstellen High Power + Gasbackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 offene Kochstellen Max Power + Gasbackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 offene Kochstellen High Power + elektrobeheizter Backöfe 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 offene Kochstellen Max Power + elektrobeheizter Backöfe 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 offene Kochstellen High Power - 1 unbeheizter Schrank -Gasbackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 offene Kochstellen Max Power - 1 unbeheizter Schrank -Gasbackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 offene Kochstellen High Power - 1 unbeheizter Schrank - elektrobeheizter Backöfe 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 offene Kochstellen Max Power - 1 unbeheizter Schrank - elektrobeheizter Backöfe 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 offene Kochstellen High Power + Gasbackofen Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 offene Kochstellen Max Power + Gasbackofen Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 offene Kochstellen High Power + elektrobeheizter Backöfe Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 offene Kochstellen Max Power + elektrobeheizter Backöfe Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 offene Kochstellen High Power Standmodell-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 offene Kochstellen High Power Model Für Möbel-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 offene Kochstellen High Power - 1 unbeheizter Schrank. -Gasbackofen 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 offene Kochstellen High Power - 1 unbeheizter Schrank-Gasbackofen Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 offene Kochstellen Max Power Standmodell-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 offene Kochstellen Max Power Model Für Möbel-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 offene Kochstellen Max Power - 1 unbeheizter Schrank. -Gasbackofen 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 offene Kochstellen Max Power - 1 unbeheizter Schrank-Gasbackofen Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 offene Kochstellen High Power - 1 unbeheizter Schrank- elektrobeheizter Backöfe 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 offene Kochstellen High Power - 1 unbeheizter Schrank- elektrobeheizter Backöfe Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 offene Kochstellen High Power Standmodell = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 offene Kochstellen High + Gasbackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 offene Kochstellen High Power +Gasbackofen Tuttamisura -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASHERDE - SERIE 1200

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H total)	Typ
G12F4H9M	4 offene Kochstellen High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 offene Kochstellen High Power + Gasbackofen Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 offene Kochstellen Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 offene Kochstellen Max Power + Gasbackofen Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GASHERDE - SERIE 700**

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H total)	Typ
G7T4P2FB	1 Glüplattensherd400 - 2 offene Kochstellen Standmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Glüplattensherd400 - 2 offene Kochstellen Model Für Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Glüplattensherd400 - 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Glüplattensherd400 - 4 offene Kochstellen Standmodell	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Glüplattensherd400 - 4 offene Kochstellen Model Für Möbel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Glüplattensherd400 - 4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Glüplattensherd400 - 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 offene Kochstellen	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 offene Kochstellen	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 offene Kochstellen	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 offene Kochstellen con 1 Gasbackofen	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 offene Kochstellen -1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfe	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 offene Kochstellen -1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfe	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 Gasbackofen400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfe 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfe 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Glüplattensherdauf Ständer	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Glüplattensherd- 1 Gasbackofen	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Glüplattensherd- 1 Gasbackofen400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Glüplattensherd- 2 offene Kochstellen auf Ständer	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Glüplattensherd- 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Glüplattensherd- 2 offene Kochstellen 1 Gasbackofen400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 offene Kochstellen - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Glüplattensherd- 2 offene Kochstellen - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

DE



GASHERDE - SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H total)	Typ
G9F2M • G9F2MP	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 offene Kochstellen con 1 Gasbackofen	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 offene Kochstellen -1 unbeheizter Schrank - 1 Gasbackofen	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfe	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 offene Kochstellen -1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfe	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 Gasbackofen 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 offene Kochstellen - 2 Gasbackofen	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 offene Kochstellen - 2 Gasbackofen 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 offene Kochstellen - 2 elektrobeheizter Backöfe	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Glüplattenerdauf Ständer	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Glüplattenerd- 1 Gasbackofen	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Glüplattenerd- 1 Gasbackofen 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Glüplattenerd- 2 offene Kochstellen auf Ständer	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Glüplattenerd- 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Glüplattenerd- 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Glüplattenerd- 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 Glüplattenerd- 4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	Glüplattenerd- 4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

DE

GASHERDE - SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H total)	Typ
SG9F2M • SG9F2MP	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 offene Kochstellen mit 1 Gasbackofen	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 offene Kochstellen -1 unbeheizter Schrank - 1 Gasbackofen	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 offene Kochstellen - 1 Elektrobackofen	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 offene Kochstellen -1 unbeheizter Schrank - 1 Elektrobackofen	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 offene Kochstellen - 2 Gasbacköfen	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 offene Kochstellen - 2 Elektrobacköfen	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 Glüplattenerd auf Ständer	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 Glüplattenerd - 1 Gasbackofen	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 Glüplattenerd - 2 offene Kochstellen auf Ständer	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 Glüplattenerd - 2 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 Glüplattenerd - 4 Kochstellen - 1 Gasbackofen	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GASHERDE - SERIE LX900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H total)	Typ
LXG9F2 • LXG9F2P	2 offene Kochstellen in freitragender Ausführung	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 offene Kochstellen in freitragender Ausführung	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 Glühplatte in freitragender Ausführung	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



TECHNISCHE DATEN

GASHERDE - SERIE 600 PLUS

MODELL	Nennleistung		Nennleistung G30/G31		Nennleistung G110		Nennleistung G120		Nennleistung G150,1		Brenner C	Brenner D	Brenner E	Glühplatten 400	Glühplatten 800	Gasbackofen	Typ	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25,1	Verbrauch G27	Verbrauch G2,350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150,1	Verbrauch G30	Verbrauch G31	Primäre Verbrennungsluft	Nennleistung	Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Netzkabel Typ H07RN-F	
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	m³/h	m³/h	m³/h																							m³/h
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1	1	1	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2BP6	14	12	14	14	14	14	2	2									A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,60	2,60	1,10	1,09	28					
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1									A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21					
G6F2MP6	14	12	14	14	14	14	2	2									A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,60	2,60	1,10	1,09	28					
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1					1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31					
G6F2BP9	24	18	17	18	17	17	1	1				2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48					
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1				1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31					
G6F2MP9	24	18	17	18	17	17	2	2				2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48					
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	13,5	1	1				1					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,51	1,70	1,67	43						
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	17	2	2				2					A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35					
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1				1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5		
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	14	2	2				2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5			
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	15	1	1				1					A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38					
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	20	2	2				2					A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55					
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1				1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5		
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	17	2	2				2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5		
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	17,7	1	1				1					A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43					
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	22,7	2	2				2					A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60					
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1				1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0		
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	17	2	2				2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0		
G6F3BH12	31	24	24	25	24	24	1	2				1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62					
G6F3MH12	31	24	24	25	24	24	1	2				1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62					
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	27	1	2				1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69					
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	29,7	1	2				1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69					
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	24	1	2				1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5		
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	24	1	2				1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0		



DE

GASHERDE - SERIE 900 MAXIMA

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Nennleistung G30/G31	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Nennleistung G150.1	Brenner C n°	Brenner D n°	Brenner E n°	Gühhatten 400 n°	Gühhatten 800 n°	Gasbacken n°	Typ	Verbrauch G20 m³/h	Verbrauch G25.1 m³/h	Verbrauch G27 m³/h	Verbrauch G2.350 m³/h	Verbrauch G110 m³/h	Verbrauch G120 m³/h	Verbrauch G150.1 m³/h	Verbrauch G30 kg/h	Verbrauch G31 kg/h	Primäre Verbrennungsluft m³/h	Nennleistung Elektrobackofen kW	Versorgungsspannung V	Netzkabel Typ H07RNF mm²	
	kW	RW																									
G9F2M	19	15,5	16	15,5	1		1						A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31			
G9F2MP	24	18	17	18	17		2						A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48			
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1					A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52			
G9F4MP	48	36	34	36	34		4						A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96			
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43		3	1	2				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83			
G9F6MP	72	54	51	54	51		6						A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144			
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1				1	A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60			
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38		4					1	A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104			
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2				1	A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91			
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55		6					1	A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152			
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1				1	A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6			
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	43,8	40		4					1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6			
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2				1	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6			
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57		6					1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6			
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52	7,5	400-415 3N~	5x1,5
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2					A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83	7,5	400-415 3N~	5x1,5
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2					A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107			
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58		6					1	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168			
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2				2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2			
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80							2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2			
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2				2	A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112			
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76							2	A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208			
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2				1	A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104	7,5	400-415 3N~	5x1,5
G9TPM	13	13	9	10	9								A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26			
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15							1	A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,59	4,95	1,64	1,62	41,6			
G9TP+FG1	17	17	12	16	12							1	A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34			



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



DE

GASHERDE - SERIE S900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Nennleistung G30/G31		Nennleistung G110		Nennleistung G120		Nennleistung G150.1		Brenner C n°	Brenner D n°	Brenner E n°	Güßplatten 400 n°	Güßplatten 800 n°	Gasbacken n°	Typ	Verbrauch G20 m³/h	Verbrauch G25 m³/h	Verbrauch G25.1 m³/h	Verbrauch G27 m³/h	Verbrauch G2.350 m³/h	Verbrauch G110 m³/h	Verbrauch G120 m³/h	Verbrauch G150.1 m³/h	Verbrauch G30 kg/h	Verbrauch G31 m³/h	Private Verbrennungsluft m³/h	Nennleistung Elektrobackofen kW	Versorgungsspannung V	Netzkabel Typ H07RN-F			
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW																								
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	15,5	16	1	1	1	1	1	1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48		
38SG9F2MP	24	18	17	18	17	18	17	18	17	18	2	2	2	2	2	2	A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	48	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	28,5	1	1	1	1	1	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	69	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68
SG9F4MP	48	36	34	36	34	36	34	36	34	36	4	4	4	4	4	4	A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96	96	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	1	2	3	3	3	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	107	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16
SG9F6MP	72	54	51	54	51	54	51	54	51	54	6	6	6	6	6	6	A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144	144	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59
SG9F4+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	1	1	1	1	1	1	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6	84,6	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	42,8	40	42,8	40	42,8	4	4	4	4	4	4	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6	111,6	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	50,5	49	50,5	49	50,5	1	2	3	3	3	3	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6	122,6	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	60,8	57	60,8	57	60,8	6	6	6	6	6	6	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6	159,6	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	28,5	1	1	1	1	1	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	69	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	1	2	3	3	3	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	107	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	52	50	52	50	52	1	2	3	3	3	3	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131	131	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	61,5	58	61,5	58	61,5	6	6	6	6	6	6	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168	168	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	70,6	67	70,6	67	70,6	2	2	4	4	4	4	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2	169,2	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	85,6	80	85,6	80	85,6	8	8	8	8	8	8	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2	223,2	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	57	55	57	55	57	2	2	4	4	4	4	A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,84	10,21	5,44	5,36	138	138	17,81	15,84	10,21	5,44	5,36
SG9TPM	13	13	9	10	9	10	9	10	9	10	1	1	1	1	1	1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26	26	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	16,8	15	16,8	15	16,8	1	1	1	1	1	1	A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6	15,6	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	26	24,5	26	24,5	26	1	1	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64	64	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	32,8	30,5	32,8	30,5	32,8	1	1	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6	79,6	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	48,8	46	48,8	46	48,8	2	2	2	2	2	2	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6	117,6	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57

**TECHNISCHE DATEN****GASHERDE - SERIE LX900**

MODELL	Nennleistung		Nennleistung G30/G31		Nennleistung G110		Nennleistung G120		Nennleistung G150,1		Brenner C	Brenner D	Brenner E	Glühplatten 400	Glühplatten 800	Gasbacken	Typ	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25,1	Verbrauch G27	Verbrauch G2,350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150,1	Verbrauch G30	Verbrauch G31	Primäre Verbrennungsluft	Nennleistung Elektrobacken	Versorgungsspannung	Netzkabel Typ H07RNF
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°																					
LX69F2	19		15	1	15,5	1	16	1	15,5	1							A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5		27,5	1	27,5	1	28,5	1	27,5	1							A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24		18	2	17	2	18	2	17	2							A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48		36	4	34	4	36	4	34	4							A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13		13	1	9	1	10	1	9	1			1				A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



BESONDERE ANLEITUNGEN

ACHTUNG!

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

GERÄTSBESCHREIBUNG

Aufbau der Mehrgasherde sowie Ausrüstung und Sicherheitseinrichtungen

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

GASKOCHPLATTE

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

BACKOFEN

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

Gasbeheizte Ausführung

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

Elektrische Ausführung FE

Die Heizkörper befinden sich in der Garraumdecke (Oberhitze) und unter der Bodenplatte (Unterhitze). Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 300°C erfolgt durch einen Temperaturregler in Verbindung mit einem dreipoligen Walschalter. Ober- und Unterhitze sind separat, einzeln oder gleichzeitig zu betreiben (Grill und Umluft).

Elektrische Ausführung FE1 (Heissluft)

Der Motor befindet sich an der Rückseite des Backofens in der Mitte des runden Widerstands. Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 300°C erfolgt durch einen Temperaturregler in Verbindung mit einem zweipoligen Walschalter. Signallampen ermöglichen das Anzeigen des Betriebszustandes, wenn das Gerät unter Spannung steht. Der Backofenboden ist aus emailliertem Stahl. Beim Herd mit elektrischen Backofen entfällt die Abgasführung.

GLÜHPLATTE

Besonders starke Struktur mit zentralem Stopfen. Brenner aus rostfreiem Stahl (TP 40) und Gusseisen (TP 80). Der Sicherheitsgashahn ermöglicht die Regelung der Wärmeleistung von Klein- bis Großstellung. Ein Zündbrenner überwacht die Zündung der Hauptbrenner.

AUFSTELLUNG

Aufstellungsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe DVGW-Arbeitsblatt G634).

Das Gerät kann freistehend oder mit nebenstehenden Geräten aufgestellt werden.

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

Bei einem FGP Gasbackofen muss die Abstellfläche aus absolut wärmeresistentem und nicht entzündbarem Material bestehen.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem technischen Typenschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Typenschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt "Umstellung und Anpassung".

Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu



beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen";
- TRF "Vorschriften zu beachten";
- Einschlägige Rechtsverordnungen;
- Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen Technische Regeln für Flüssiggas";
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Grossküchen-Gasverbrauchseinrichtungen";
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);
- Einschlägige VDE-Bestimmungen.

INSTALLATION

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

Installationsarbeiten

Eine ebene Ausrichtung ist durch die höhenverstellbaren Füße möglich.

Gasanschluss

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

Rauchabzug

Die Geräte müssen in für den Abzug der durch die Verbrennung entstehenden Produkte geeigneten Räumen aufgestellt werden, und die Verbrennung selbst muß ebenfalls den Installationsvorschriften.

Unsere Geräte werden wie folgt definiert (siehe Tabelle 2 der technischen Daten):

Gasgeräte des Typs "A"

- Die nicht für den Anschluß an einen Abzugskanal für die Verbrennungsprodukte vorgesehen sind.
- Solche Geräte lassen die Abgase in spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen ab, die mit einem sicher wirkenden Kamin verbunden sind oder direkt nach außen führen.
- Falls diese fehlen, kann ein direkt nach außen gehender Luftabsauger verwendet werden, der den erforderlichen Mindestdurchsatz bietet, siehe Tabelle 2.

Elektroanschluß

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

- Die Spannung des Stromversorgungsnetzes muß mit den Werten des Typenschildes übereinstimmen.

- Der Schutzleiteranschluß ist auf seine Wirksamkeit zu überprüfen.
- Die Anschlußleitung muß grundsätzlich der Nennaufnahme des Gerätes entsprechen.

Außerdem muß dem Gerät eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorgeschaltet sein. Hierzu können z.B. auch die erforderlichen Sicherungsautomaten dienen. Der allpolige Schalter sollte sich in der Nähe des Gerätes befinden und gut zugänglich sein. Die Geräteleitung muß typgeprüft sein und einen dem Gerät entsprechenden Querschnitt aufweisen.

Die zu verwendende Anschlußleitung muß mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

Das gelbe-grüne Erdungskabel muss nicht unterbrochen werden.

Potentialausgleich

Das Gerät ist in einem Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich eine Anschlußklemme an der Geräterückwand im Bereich der Leitungseinführung. Diese ist mit dem Hinweis "Potentialausgleich" gekennzeichnet.



DE

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitung und Inbetriebnahme

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

Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme ist zu prüfen, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist zunächst eine Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe (siehe Abschnitt "Umstellung und Anpassung") vorzunehmen. Achtung: um den einwandfreien Betrieb der Brenner zu garantieren, müssen die DK-Brenner (Dreikronenbrenner) und die entsprechenden Deckel genau positioniert sein, siehe Abb. 1.1

Positionen wie in der Abb. 1.2 sind zu vermeiden.

Überprüfung der Wärmebelastung

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

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

Diese Düsen sind in der Tabelle Brenner zu finden.

Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der folgenden



Bereiche liegen:

- 15 bis 22,5 mbar bei Gasen der 2. Familie; (Methan)
- 42,5 bis 57,5 mbar bei Gasen der 3. Familie (Butan-Propan).

Ausserhalb der vorgenannten Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme der Geräte erfolgen. Wird eine zusätzliche Kontrolle der Nennwärmebelastung gewünscht, so kann diese über einen Gaszähler durch die sogenannte "volumetrische Methode" erfolgen. In der Regel reicht zur Kontrolle eine Überprüfung des richtigen Düseneinsatzes.

Prüfen des Anschlussdrucks (Abb. 2)

Der Anschlussdruck ist mit einem Flüssigkeits-Druckmessgerät (Auflösung mind. 0,1 mbar) zu messen. Dichtschaube (F) des Anschlußdruckmeßstutzen entfernen und den Manometer anschliessen. Nach erfolgter Messung ist der Anschlußdruckmeßstutzen zu verschliessen.

WICHTIG: Der Gasdruck muss bei allen angeschlossenen, gasbetriebenen Ausstattungen überprüft werden.

Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch der Einheit zeitlich gemessen werden.

Dieser Wert wird dann mit dem auf diese Weise errechneten Wert E konfrontiert

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

Die Brennerleistungen, Nennwert und reduziert, die mit dem Wert des Nenndrucks berechnet werden, können der Tabelle 1 entnommen werden. Der Wert der Gasheizkraft kann bei der örtlichen Gasanstalt erfragt werden.

Betriebsprüfung

Prüfen, ob die verwendeten Düsen mit denen der Tabelle Brenner übereinstimmen. Prüfen, ob der verwendete Druckminderer eine Auslegung hat, die über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. Kontrollieren, ob die Leitung der Gaszufuhr geeignet ist.

Kontrolle der Zündflamme

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

Kontrolle der Primärluft

Die Brenner der Backöfen sind wie die Platte (Grillplatte) mit einer Regelung der Primärluft ausgestattet. In der Tabelle Brenner ist das Maß H für die Einstellung angegeben.

Funktionskontrolle

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

Einweisung des Betreibers

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

Umstellung und Anpassung

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

OFFENE KOCHSTELLEN

Auswechseln der Brennerdüsen

(offene kochstellen Abb. 2)

Zum Auswechseln der Düse (1): Topfträger, Brennerdeckel, Brennerkörper und Kochmulde abnehmen. Düse (1) auswechseln (siehe Tabelle Brenner).

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung

(offene kochstellen)

Die Schraube der Kleinstellung wird wie folgt reguliert:

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

Einstellung der Zünddüse

(offene Kochstellen- Abb. 2)

Das Gitter und die Mulde der Platte entfernen; den Verschuß (3) abnehmen und die Düse (5) mit einem Schraubenzieher einstellen.

Die Düse ist richtig eingestellt, wenn die Flamme das Thermoelement einfaßt. Bei Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube ganz aufgedreht werden. Den Verschuß (3) und die dazu gehörige Dichtung (4) wieder anbringen.

Kontrolle der Primärluft

Nachdem die Düse wie oben beschrieben ausgetauscht wurde, prüfen, ob das Maß H (Abb. 2) der Primärlufteinstellung den Daten der Brenntabelle entspricht.

GASBACKOFEN TYP FG1

Austausch der Brennerdüse

(Gasbackofen Typ FG1 Abb. 3)

Um zum Backofenbrenner zu gelangen, die untere Sohle abnehmen (im Backraum). Die Schraube D ausschrauben und den Brenner nach vorne herausziehen, wobei



darauf geachtet wird, dass das am Brenner befestigte Thermoelement nicht beschädigt wird. Die Einspritzdüse C mit dem geeigneten Schlüssel ausschrauben und durch die für die Gasart vorgesehene ersetzen. Um den Brenner wieder zu montieren, die gleichen Schritte in entgegengesetzter Reihenfolge durchführen.

Kontrolle der Primärluft

Bevor der Brenner erneut montiert wird, sicherstellen, ob das Maß H der Schelle E für die Luftregelung den Angaben der Brenntabelle entspricht.

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung (offene Kochstellen Abb. 3)

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

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

GAS-BACKOFEN SERIE FG UND TUTTOFORNO T

Austausch der Brennerdüse (Gasbackofen Typ FG Abb. 4.1)

Die untere Platte entfernen. Schraube (2) zur Befestigung der Luftregulierungshülse lösen und Hülse in das Venturirohr hineinschieben; nun ist die Düse leicht zugänglich. Nach Auswechseln der Düse entsprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten"), alles wieder einbauen. Nach erfolgtem Tausch ist das Maß "H" wieder einzustellen (siehe Brenntabelle).

Austausch der Brennerdüse (Tuttoforno T Abb. 4.2)

Den Boden im Backraum herausnehmen. Beim FGP auch den Flammenverteiler entfernen. Die Reglerschraube 1 der Primärluft ausschrauben und abnehmen, dann die Düse wechseln. Nach Auswechseln der Düse entsprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten"), alles wieder einbauen. Nach erfolgtem Tausch ist das Maß "H" wieder einzustellen (siehe Brenntabelle).

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

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

Den Boden herausnehmen (Abb. 4.2) Verschlusskappe (11) abnehmen. (Abb. 4.3) Mit einem Schraubenzieher die interne Einstellschraube entsprechend der vorhandenen Gasart einstellen. Nach der Einstellung Verschlusskappe (11) mit zugehöriger Dichtung wieder aufschrauben. Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die interne Schraube ganz gegen Anschlag zu drehen.

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung (offene Kochstellen Abb. 5)

In Abhängigkeit der Tabelle "Technische Daten" Kleinstellschraube (36) einstellen:

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

GLÜHPLATTE

Auswechseln der Brennerdüsen Glühplatte TP40 (Abb.7). Zum Austausch der Düse (1): die Bedienblende durch Herausdrehen der Schrauben an der unteren und oberen Kante entfernen.

Die Luftregelung durch Herausdrehen der Schraube (3) abnehmen.

Die Düse (1) austauschen (siehe Brenntabelle)

Auswechseln der Brennerdüsen Glühplatte TP 80 (Abb.9)

Entfernen Sie die Kochplatte vollständig. Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben der Isolierplatte am Boden des Verbrennungsraumes. Entfernen Sie die Befestigungsschraube der Luftregelung und nehmen Sie diese ab. Wechseln Sie nun die Düse aus (siehe Tabellen Brenner). Bringen Sie die Luftregelung wieder an und positionieren Sie die Isolierplatte.

Regelung der Mindesteinstellung (Glühplatte Abb. 2)

Die Schraube der Kleinstellung (2) wird nach Entfernung der Bedienblende eingestellt:

- im Betrieb mit Flüssiggas muss sie bis zum Anschlag gedreht werden;
- im Betrieb mit Methangas:
 - 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfindig



- machen.
- 2- Den Brenner zünden und auf sie kleinste Flamme einstellen.
 - 3- Die Durchflussmenge der Kleinstellung über die Schraube 2 einstellen. Die Durchflussmenge wird durch Aufschrauben erhöht und durch Einschrauben verringert.
 - 4- Hat man die Flamme eingestellt, die sich für die Kleinstellung eignen könnte, überprüfen, ob sie der Mindestmenge in der Brenntabelle entspricht.
 - 5- Sollte die Leistung unter dem Tabellenwert liegen, die Reglerschraube noch weiter aufschrauben und die Kontrolle wiederholen.
 - 6- Sollte die Leistung über dem Tabellenwert liegen, die Reglerschraube noch weiter einschrauben und die Kontrolle wiederholen.

Austausch der Zündbrennerdüse Glühplatte (Abb. 7)

Der Zündbrenner funktioniert mit fixer Düse und fixer Luft.

Um zum Zündbrenner zu gelangen, die Bedienblende wie oben beschrieben entfernen und eventuell auch den mittleren Stopfen abnehmen.

Die Düse (B) laut Brenntabelle mit einer geeigneten Düse auswechseln.

DE

Kontrolle der Primärluft des Hauptbrenners

Nachdem die Düse wie oben beschrieben ausgetauscht wurde, prüfen, ob das Maß H (Abb.7) der Primärlufteinstellung mit den Daten der Brenntabelle übereinstimmt. Um die Stellung der Schelle (2) einzustellen, die Schraube ausdrehen und sie verschieben.

SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTS

Sicherheitsventil

Ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung des Gasflusses zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt.

Um den Betrieb wieder herzustellen, müssen die Arbeitsschritte für die Zündung der Zündvorrichtung wiederholt werden.

Sicherheitsthermostat (nur Backöfen)

Unterbricht den Gasfluss im Falle gravierender Störungen. Mit manueller Wiedereinschaltung. Zur Inbetriebnahme muss die Mutter "A" (Abb. 10) gelöst werden. Im Falle eines Einschaltens bitte den Kundendienst verständigen.

WARTUNG

Achtung!

Vor jeder Wartungsarbeit oder Reparatur die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.

Folgende Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr durchzuführen:

- Funktion der vorhandenen Regelung und Sicherheitseinrichtungen kontrollieren;
- Kontrolle des Brennverhaltens:
 - Zündverhalten;

- Brennsicherheit;
- Durchführung der Funktionskontrolle nach Abschnitt "Funktionskontrolle";

Sollte eine Reinigung der Hauptbrenner der offenen Kochstellen erforderlich sein, wie folgt vorgehen: Topfträger, Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen. Brennerteile mit Wasser und Reinigungsmittel sowie geeignetem Werkzeug reinigen, nachspülen und abtrocknen. Beim Wiedereinbauen ist darauf zu achten, dass die verschiedenen Teile ordnungsgemäß in die richtige Position aufgesetzt werden.

HINWEIS

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

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERT ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.

Der Austausch der Teile muss von befugtem Personal durchgeführt werden!

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

Sicherheitshahn für offene Kochstellen und Glühplatten - (Abb. 2)

Den Anschluss der Gasleitung und des Thermoelements lockern, den Befestigungsanschluss des Hahns an der Rampe lockern und das Teil austauschen.

Thermoelement (offene Kochstellen und Glühplatten)

Die Befestigungsmutter des Thermoelements am Hahn und die an den Brennern ausschrauben und das Teil austauschen.

Gasthermostat Backofen (Abb. 3)

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

Hauptbrenner (gasbeheizter Backofen - Abb. 3)

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

Thermoelement für den Backofen

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

Heizkörper (elektrobeheizter Backofen)

Gerät vom Netz trennen! Der Widerstand des Heissluftbackofens FE1 befindet sich hinter der Rückwand des Backraums. Das Heizelement des Lüfterrades befindet



sich hinter dem rückwärtigen Luftleitblech. Um die Heizkörper auszubauen, Schrauben zur Befestigung der zugehörigen Flansche lösen und Heizkörper mit seinen Leitern nach vorne ziehen. Die Leiterverbindungen mit einem Schraubenzieher abtrennen und mit neuem Heizkörper in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

BEDIENUNGSANWEISUNG

INBETRIEBNAHME

Zündung und Ausschaltung des Brenners einer offenen Kochstelle mit Zündflamme (Abb. 2)

Bedienungsknebel (21) bis zur Zündflammenstellung drehen.


Mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Mittel den Zündflammenbrenner anzünden. Knopf gedrückt halten bis sich das Thermoelement erwärmt und die Zündflamme brennt. Bedienungsknebel dann in Gross- oder Kleinstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner der Kochstelle zündet. Zur Ausschaltung des Brenners, Bedienungsknebel nach rechts bis zur Zündflammenstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner abstellt. Zur Ausschaltung der Zündflamme, Bedienungsknebel auf die Stellung ● drehen.

Die Flamme kann wie folgt eingestellt werden:

auf Höchstleistung  (große Flamme)

auf Mindestleistung  (kleine Flamme)

Ein- und Ausschalten der Glühplatte

Bedienungsknebel (21) drücken und bis zur Zündflammenstellung drehen, gleichzeitig die mit dem Symbol  gekennzeichnete Taste drücken. Bedienungsknebel gedrückt halten bis sich das Thermoelement erwärmt und die Zündflamme brennt. Bedienungsknebel dann in Gross- oder Kleinstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner der Kochstelle zündet. Zur Ausschaltung des Brenners, Bedienungsknebel nach rechts bis zur Zündflammenstellung drehen, so dass sich der Hauptbrenner abstellt. Zur Ausschaltung der Zündflamme, Bedienungsknebel auf die Stellung ● drehen.

Ein- und Ausschalten des gasbetriebenen Backofens ohne Zündbrenner (Backofen FG1) (Abb. 3)

Zünden: die Backofentür öffnen, den Drehschalter eindrücken und auf Position 7 drehen. Den Drehschalter weiter eindrücken und der Backofensohle auf Position M ein Streichholz nähern.

Den Drehgriff für ca. weitere 20° nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Nun den Thermostat entsprechend der gewünschten Garung auf die geeignete Temperatur einstellen.

Ein- und Ausschalten des Gasbackofens mit Zündbrenner - (Backofen FG und Tuttoforno) (Abb. 5)

Einschaltung: die Backofentür öffnen, Bedienungsknebel drücken und auf die Stellung * drehen oder bei

gedrücktem Piezozünder, mit einem Streichholz anzünden.

Diese Operation hat durch die sich auf der Ofensohle befindliche Öffnung zu geschehen. Den Drehgriff für ca. weitere 20° nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Sodann die je nach Backanforderungen geeignetste Thermostatstellung wählen und dabei berücksichtigen, daß die jeweiligen Stellungen des Drehgriffs folgenden Temperaturen entsprechen:

Backöfen FG1 Backöfen FG Backöfen T	Stellung	Grad °C
---	----------	---------



160



170



185



200



215



235



260



300

Backöfen FGP	Stellung	Grad °C
--------------	----------	---------



60



100



140



180



220



260



300

INBETRIEBNAHME DER ELEKTROBACKÖFEN


Ein- und ausschalten des elektrobackofens typ FE (Abb. 6)

Durch Rechts bzw. Linksdrehung des Wahlschalters (23) wird die Ober-und/oder Unterhitze je nach gewünschtem Garvorgang eingestellt. In einer dieser Stellungen leuchtet die grüne Signallampe (25 = Gerät unter Spannung). Die Heizung (24) wird in Betrieb genommen. Die Signallampe (26) leuchtet bei eingeschalteter Heizung und geht wieder aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Um den Backrohr zu machen, drehen Sie den Thermostat auf Position ● und den Wahlschalter auf Position ○.

Ein- und ausschalten des elektrobackofens typ FE1 (Abb. 8)

Bei dieser Art von Backofen erfolgt das Aufheizen an der Rückwand des Backraums. Er ist jedoch mit einem Gebläse ausgestattet, das die heiße Luft gleichmäßig im Backraum verteilt. Die Heizung (24) wird in Betrieb genommen. Die Signallampe (26) leuchtet bei eingeschalteter Heizung und geht wieder aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Zum Ausschalten



des Backofens Bedienungsknebel wieder auf Ausstellung  bringen. Auf der ersten Stellung des Drehschalters wird nur das Gebläse zum Auskühlen-Enteisen eingeschaltet.

AUSSERBETRIEBNAHME

Ausserbetriebnahme im Störfall

Bei Schaden die Gas- und Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

Verhalten bei Störfällen und Massnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, ist es gründlich zu reinigen, der bauseitige Gasabsperrhahn zu schliessen und eventuelle Stromzufuhr unterbrechen. Im Falle einer Betriebsstörung oder ungleichmässigen Betriebes, ist der bauseitige Gasabsperrhahn zu schliessen. Bei Störungen ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

FLEGE DES GERÄTES

ACHTUNG!

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

Die tägliche, gründliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und lange

Haltbarkeit. Die Stahloberflächen müssen mit einem flüssigen Geschirrspülmittel, das in heissem Wasser verdünnt wurde, und einem weichen Tuch gereinigt werden; **für hartnäckigeren Schmutz Äthylalkohol, Azeton oder andere nicht halogenierte Lösungsmittel benutzen; keine scheuernden Pulverreiniger oder korrosive Substanzen wie Chlorwasserstoff / Salzsäure oder Schwefelsäure verwenden.**

Der Gebrauch von Säuren kann die Funktion und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Keine Bürsten, Scheuerkissen oder Schleifblätter aus anderen Metallen oder Legierungen benutzen, sie könnten Rostflecken durch Verunreinigung verursachen. Aus dem gleichen Grund ist die Berührung mit Gegenständen aus Eisen zu vermeiden. Vorsicht bei Kissen oder Bürsten aus Edelstahl, auch wenn sie die Oberflächen nicht verunreinigen, können sie schädigende Kratzer hinterlassen. Bei stärkerer Verschmutzung auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier benutzen; wir schlagen als Alternative synthetische Schwämme (z.B. Scotchbrite) vor.

Auch Silberputzmittel dürfen nicht verwendet werden, außerdem ist auf die Dämpfe von Chlorwasserstoff oder Schwefelsäure zu achten, die beispielsweise beim feuchten Aufwischen der Fußböden entstehen.

Um das Gerät nicht zu beschädigen, keinen direkten Wasserstrahl darauf richten. Nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig mit einem Tuch trocken reiben.

DE



VERBRAUCHERINFORMATION

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

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

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

**GARANTIEZERTIFIKAT**

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

TEILENUMMER _____

WARNUNG

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

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



Manual de instrucciones

Medidas	153
Datos técnicos	156
Instrucciones específicas	162

**COCINAS A GAS - SERIE 600**

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
G6F2BH6	2 fuegos abiertos High Power modelo de banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 fuegos abiertos Max Power modelo de banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 fuegos abiertos High Power modelo sobre mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 fuegos abiertos Max Power modelo sobre mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 fuegos abiertos High Power modelo de banco	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 fuegos abiertos Max Power modelo de banco	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 fuegos abiertos High Power modelo sobre mueble	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 fuegos abiertos Max Power modelo sobre mueble	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 fuegos abiertos High Power + horno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 fuegos abiertos Max Power + horno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 fuegos abiertos High Power + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 fuegos abiertos Max Power + horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 fuegos abiertos High Power - 1 armario neutro - horno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 fuegos abiertos Max Power - 1 armario neutro - horno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 fuegos abiertos High Power - 1 armario neutro - horno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 fuegos abiertos Max Power - 1 armario neutro - horno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 fuegos abiertos High Power + horno a gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 fuegos abiertos Max Power + horno a gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 fuegos abiertos High Power + horno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 fuegos abiertos Max Power + horno eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 fuegos abiertos High Power modelo de banco-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 fuegos abiertos High Power modelo sobre mueble-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 fuegos abiertos High Power - 1 armario neutro - horno a gas 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 fuegos abiertos High Power - 1 armario neutro - horno a gas Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 fuegos abiertos Max Power modelo de banco-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 fuegos abiertos Max Power modelo sobre mueble-L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 fuegos abiertos Max Power - 1 armario neutro - horno a gas 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 fuegos abiertos Max Power - 1 armario neutro - horno a gas Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 fuegos abiertos High Power - 1 armario neutro - horno eléctrico 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 fuegos abiertos High Power - 1 armario neutro - horno eléctrico Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 fuegos abiertos High Power modelo de banco. = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 fuegos abiertos High Power- horno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 fuegos abiertos High Power + horno a gas Tuttamisura -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ES

COCINAS A GAS - SERIE 1200

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
G12F4H9M	4 fuegos abiertos High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 fuegos abiertos High Power + Horno a gas Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 fuegos abiertos Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 fuegos abiertos Max Power + Horno a gas Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1



COCINAS A GAS - SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
G7T4P2FB	1 monoplaca 400 - 2 fuegos abiertos modelo de banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 monoplaca 400 - 2 fuegos abiertos modelo sobre mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 monoplaca 400 - 2 fuegos abiertos - 1 horno a gas 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 monoplaca 400 - 4 fuegos abiertos modelo de banco	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 monoplaca 400 - 4 fuegos abiertos modelo sobre mueble	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 monoplaca 400 - 4 fuegos abiertos - 1 horno a gas 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 monoplaca 400 - 2 fuegos abiertos - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 fuegos abiertos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 fuegos abiertos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 fuegos abiertos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 fuegos abiertos con 1 horno a gas	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno a gas	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 fuegos abiertos - 1 horno eléctrico	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 fuegos abiertos - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
GG7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 fuegos abiertos - 1 horno eléctrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 monoplaca sobre base	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 monoplaca - 1 horno a gas	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 monoplaca - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos sobre base	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos - 1 horno a gas	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 fuegos abiertos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

**COCINAS A GAS - SERIE 900**

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
G9F2M • G9F2MP	2 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 fuegos abiertos con 1 horno a gas	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno a gas	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 fuegos abiertos - 1 horno eléctrico	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 fuegos abiertos - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 fuegos abiertos - 1 horno a gas 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 fuegos abiertos - 2 horno a gas	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 fuegos abiertos - 2 horno a gas 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 fuegos abiertos - 2 horno eléctrico	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 monoplaca sobre base	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 monoplaca - 1 horno a gas	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 monoplaca - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos sobre base	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos - 1 horno a gas	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos - 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos - 1 horno a gas 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 monoplaca - 4 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 monoplaca - 4 fuegos abiertos - 1 horno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

ES

COCINAS A GAS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
SG9F2M • SG9F2MP	2 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 fuegos abiertos con compartimiento visto	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 fuegos abiertos con 1 horno gas	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno gas	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 fuegos abiertos - 1 horno eléctrico	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 fuegos abiertos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 fuegos abiertos - 1 horno gas	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 fuegos abiertos - 2 horno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 fuegos abiertos - 2 horno eléctrico	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	monoplaca sobre base	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 monoplaca - 1 horno gas	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos sobre base	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 monoplaca - 2 fuegos abiertos - 1 horno gas	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 monoplaca - 4 fuegos - 1 horno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

COCINAS A GAS - SERIE LX900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
LXG9F2 - LXG9F2P	2 fuegos abiertos en voladizo	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 fuegos abiertos en voladizo	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 plancha en voladizo	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



G9F2MP	24	18	17	18	17	2	2	2	2	A1	2.54	2.95	2.95	3.10	3.53	6.19	5.51	4.46	1.89	1.86	48		
G9F4M	34.5	27.5	27.5	28.5	27.5	2	1	1	1	A1	3.65	4.25	4.34	4.45	5.10	7.10	6.55	7.10	2.72	2.68	52		
G9F4MP	48	36	34	36	34	4	4	2	2	A1	5.08	5.91	5.90	6.20	7.06	12.39	11.02	8.91	3.79	3.73	96		
G9F6M	53.5	42.5	43	44.5	43	3	1	2	2	A1	5.66	6.58	6.57	6.91	7.86	11.10	10.22	11.10	4.22	4.16	83		
G9F6MP	72	54	51	54	51	6	6	4	4	A1	7.62	8.86	8.85	9.29	10.58	18.58	16.53	13.37	5.68	5.59	144		
G9F4+FG1	38.5	31.5	30.5	31.5	30.5	2	1	1	1	A1	4.07	4.74	4.73	4.97	5.66	7.87	7.23	7.87	3.04	2.99	60		
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4	4	4	4	A1	5.50	6.40	6.39	6.71	7.64	13.42	11.94	13.42	4.10	4.04	104		
G9F6+FG1	57.5	46.5	46	47.5	46	3	1	2	2	A1	6.49	7.55	7.53	7.91	9.10	11.87	10.91	11.87	4.83	4.76	91		
G9F4P+FG1	76	58	55	58	55	6	6	6	6	A1	8.04	9.35	9.34	9.81	11.17	19.61	17.45	19.61	5.99	5.90	152		
G9F4+FG	42.3	35.3	33.5	35.3	33.5	2	1	1	1	A1	4.47	5.21	5.20	5.46	6.22	8.70	8.15	8.70	3.34	3.29	67.6		
G9F4P+FG	55.8	43.8	40	42.8	40	4	4	4	4	A1	5.90	6.87	6.86	7.20	8.20	14.40	12.8	14.40	4.40	4.33	111.6		
G9F6+FG	61.3	50.3	49	51.3	49	3	1	2	2	A1	6.49	7.54	7.53	7.91	9.01	12.70	11.82	12.70	4.83	4.76	98.6		
G9F6P+FG	79.8	61.8	57	60.8	57	6	6	6	6	A1	8.44	9.82	9.80	10.30	11.73	20.59	18.32	20.59	6.29	6.20	159.6		
G9F4+FE	34.5	27.5	27.5	28.5	27.5	2	1	1	1	A1	3.65	4.25	4.24	4.45	5.10	7.10	6.54	7.10	2.72	2.68	52		5x1,5
G9F6+FE	53.5	42.5	43	44.5	43	3	1	2	2	A1	5.66	6.58	6.57	6.91	7.86	11.10	10.22	11.10	4.22	4.16	83		5x1,5
G9F6+T	65.5	54.5	55	56.5	55	3	1	2	2	A1	6.93	8.07	8.05	8.46	9.63	14.19	12.97	14.19	5.16	5.09	107		
G9F6P+T	84	66	58	61.5	58	6	6	6	6	A1	8.89	10.34	10.32	10.84	12.35	21.68	19.29	21.68	6.62	6.53	168		
G9F8+2FG	84.6	70.6	67.4	71	67.4	4	2	2	2	A1	8.95	10.41	10.39	10.92	12.44	17.40	16.30	17.40	6.67	6.57	135.2		
G9F8P+2FG	111.6	87.6	80	85.6	80	8	8	8	8	A1	11.81	13.74	13.71	14.41	16.41	28.80	25.62	28.80	8.80	8.67	232.2		
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	2	A1	8.15	9.48	9.46	9.94	11.32	15.74	14.46	15.74	6.07	5.98	112		
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76	6	6	6	6	A1	11.01	12.80	12.78	13.42	15.29	26.84	23.88	26.84	8.20	8.08	208		
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	2	A1	7.30	8.42	8.48	8.91	10.14	14.19	13.08	14.19	5.44	5.36	104		5x1,5
G9TPM	13	13	9	10	9					A1	2.00	2.34	2.33	2.45	2.79	2.32	2.30	2.32	1.50	1.48	26		
G9TP+FG	20.8	20.8	15	20	15					A1	2.20	2.56	2.56	2.68	3.06	4.95	4.59	4.95	1.64	1.62	41.6		
G9TP+FG1	17	17	12	16	12					A1	1.80	2.09	2.09	2.194	2.50	4.13	3.67	4.13	1.34	1.32	34		
G9TP2FM	32	28	24.5	26	24.5	1				A1	3.39	3.94	3.93	4.13	4.70	7.35	6.66	7.35	2.52	2.49	57		
G9TP2F+FG	39.8	35.8	30.5	32.8	30.5	1				A1	4.21	4.90	4.89	5.14	5.85	8.95	8.26	8.95	2.86	2.82	72.6		
G9TP2F+FG1	36	32	27.5	29	27.5	1				A1	3.81	4.43	4.42	4.65	5.29	8.13	7.35	8.13	2.56	2.52	65		
G9 TP2F+T	44	40	31.5	33.5	31.5	1				A1	4.66	5.41	5.41	5.68	6.47	10.45	9.41	10.45	3.47	3.42	81		
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2				A1	5.40	6.28	6.27	6.58	6.47	11.35	10.33	11.35	4.02	3.96	88		
G9TP4F+FG	58.8	50.8	46	48.8	46	2				A1	6.22	7.24	7.22	7.59	8.64	13.37	12.12	13.37	4.64	4.57	103.6		



ES

COCINAS A GAS - SERIE S900
DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G10		Potencia nominal G120		Potencia nominal G150,1		Quemador C	Quemador D	Quemador E	Plancha 400	Plancha 800	Horno de gas	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Aire primario para combustión	Potencia nominal horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo		
	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW																						m³/h	m³/h
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	1	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48						
38SG9F2MP	24	18	17	18	17	17	18	17	2	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48					
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	1				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69					
SG9F4MP	48	36	34	36	34	34	36	34	4	4	4				A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96					
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	43	44,5	43	1	2	3				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107					
SG9F6MP	72	54	51	54	51	51	54	51	6	6	6				A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144					
SG9F6+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	35,5	35,3	35,5	1	1	2		1	1	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6					
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	40	42,8	40	4	4	4		1	1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6					
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	49	50,5	49	1	2	3		1	1	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6					
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	57	60,8	57	6	6	6		1	1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6					
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N~	5 x 1,5		
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	43	44,5	43	1	2	3				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N~	5 x 1,5		
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	50	52	50	1	2	3		1	1	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131					
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	58	61,5	58	6	6	6				A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168					
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	67	70,6	67	2	2	4		2	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2					
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	80	85,6	80	8	8	8		2	2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2					
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	55	57	55	2	2	4				A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N~	2 x (5 x 1,5)		
SG9TPM	13	13	9	10	9	9	10	9					1	1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26					
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	15	16,8	15	1	1	1		1	1	A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6					
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	24,5	26	24,5	1	1	1		1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64					
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	30,5	32,8	30,5	1	1	1		1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6					
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	46	48,8	46	2	2	2		1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6					



COCINAS A GAS - SERIE LX900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G30/G31	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Potencia nominal G150,1	Quemador C	Quemador D	Quemador E	Pancha 400	Pancha 800	Horno de gas	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Aire primario para combustión	Potencia nominal horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo					
	KW	KW																														
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	1	1				A1	m ³ /h	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38								
LX69F4	34,5	27,5	28,5	27,5	27,5	27,5	1	1				A1	m ³ /h	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69								
LX69F2P	24	18	17	18	17	17		2				A1	m ³ /h	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48								
LX69F4P	48	36	34	36	34	34		4				A1	m ³ /h	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96								
LX69TP	13	13	9	10	9	9				1		A1	m ³ /h	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26								



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡ATENCIÓN!

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Estructura, armazón y dispositivos de seguridad del aparato.

Robusta estructura de acero con 4 patas de altura regulable.

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

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE GAS

Una llave de gas de seguridad permite la regulación de la capacidad calorífica desde el máximo hasta el mínimo.

Forma parte del equipamiento también un dispositivo de seguridad para el encendido termoelectrónico (termoelemento).

Las rejillas son de fundición esmaltada.

Los quemadores son de latón, hierro fundido y aluminio.

HORNO

La cámara de cocción está realizada en acero inoxidable. La puerta de doble acristalado y aislamiento térmico está provista de manilla y gozne con resorte equilibrado. El aislamiento de la cámara de cocción está realizado en lana de vidrio.

Versión a gas

Los quemadores son de acero resistentes contra las solicitaciones térmicas y mecánicas. La alimentación de gas se realiza a través de una válvula de seguridad provista de termostato. El quemador principal está equipado con un dispositivo de seguridad para el encendido termoelectrónico (termoelemento).

La regulación de la temperatura del horno, variable entre 160 °C y 300 °C, se realiza por medio del termostato.

La solera del horno es de acero inoxidable.

El colector de los humos es de chapa aluminosa.

Versión eléctrica ...FE

Las resistencias se encuentran en el techo (calor superior) y debajo de la solera (calor inferior). La regulación de la temperatura entre 50 °C y 300 °C se ejecuta por medio de un termostato conectado con un interruptor tripolar. Es posible activar al mismo tiempo o individualmente las resistencias superiores o inferiores.

Versión eléctrica ...FE1 (Ventilada)

El motor se encuentra en la parte trasera del horno en el centro de la resistencia circular. La regulación de la

temperatura entre 50 °C y 300 °C se ejecuta por medio de un termostato conectado con un interruptor bipolar. Los indicadores luminosos señalan cuando el aparato está bajo tensión. La cámara de cocción es de acero inox. En la cocina con horno eléctrico no está el colector de los humos.

PLACA RADIANTE

Estructura de elevado grosor con elemento redondo central. Quemadores de acero inoxidable (TP 40) y hierro fundido (TP 80). Llave de gas de seguridad que permite la regulación de la potencia desde el máximo hasta el mínimo. Un quemador piloto controla el encendido de los quemadores principales.

PREDISPOSICIÓN

Lugar de instalación

Se aconseja colocar el aparato en un local bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora. Es posible montar el aparato individualmente o bien disponerlo junto a otros aparatos.

En todo caso hace falta guardar una distancia mínima de 150 mm para los costados y 150 mm para el lado posterior en caso de que el aparato se encuentre cerca de paredes de material inflamable.

Si no es posible guardar estas distancias, tomar las adecuadas medidas de seguridad contra los excesos térmicos eventuales, por ejemplo recubriendo las superficies de instalación con baldosas, o bien instalando protecciones contra las radiaciones.

En presencia del horno a gas FGP, el pavimento de apoyo debe ser siempre de material resistente al calor y no inflamable.

Antes de realizar la conexión es necesario comprobar en la placa técnica de identificación del aparato si éste está predispuesto y es idóneo para el tipo de gas disponible.

Si el aparato funcionara con un tipo de gas diferente, consultar el párrafo “Funcionamiento con otro tipo de gas”.

Disposiciones legales, reglas técnicas y directivas

Antes de dar lugar al montaje cumplir con las disposiciones siguientes:

- normas UNI CIG 8723
- reglamentos de la construcción y disposiciones antincendio locales;



- normas vigentes para la prevención de accidentes;
- disposiciones de la Sociedad suministradora del Gas;
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones de los bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento deben ser realizados por empresas autorizadas por la local Sociedad suministradora de Gas de conformidad con las normas vigentes. Primero solicitar la opinión de la Sociedad suministradora de Gas local.

Procedimientos para la instalación

Para la correcta puesta a nivel del aparato, actuar sobre las patas de altura regulable.

Conexión de gas

La conexión de la boca de 3/8" Gc prevista para el aparato puede ser fija o bien separable utilizando un conector que cumpla con las normas vigentes. Al utilizar conductos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable y conformes con las normas vigentes. Finalizada la conexión, comprobar su hermeticidad utilizando un específico spray detector de fugas.

Descarga de los humos

Los equipos tienen que instalarse en locales adecuados para descargar los productos de la combustión que tiene que realizarse en conformidad con cuanto establecido por las normas de instalación. Nuestros equipos están clasificados como (véase la tabla 2 datos técnicos):

Equipos de gas del tipo "A"

- No se han previsto para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de combustión.
- Dichos equipos tienen que descargar los productos de la combustión en campanas o dispositivos similares conectados a una chimenea de eficacia segura o bien directamente al exterior.
- Si no fuera posible, se admite el empleo de un aspirador de aire conectado directamente al exterior con una capacidad que no sea menor a la exigida. Véase la tabla 2, agregando el aire de recirculación necesario para el bienestar de los operadores.

Conexión eléctrica

Antes de conectar el aparato a la red comprobar que:

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

Además antes del aparato debe estar disponible un dispositivo cuya apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm, tal que permita desconectar el aparato de forma omnipolar. A tal fin pueden servir como ejemplo los interruptores de seguridad. El interruptor onnipolar debe estar cerca del aparato y homologado, además de tener una sección adecuada para el aparato.

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

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

Sistema equipotencial

Conecte el aparato a un sistema equipotencial. El borne previsto está situado cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta.



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Operaciones previas para la puesta en marcha

Antes de la puesta en marcha es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpiar cuidadosamente la superficie de trabajo y el exterior con agua tibia y detergente utilizando un trapo húmedo, luego secar con un paño limpio.

Puesta en marcha

Antes de la puesta en marcha es oportuno averiguar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) coinciden con la familia y el grupo de gas disponibles in situ. De no ser así, pasar a la familia de gas requerida o dar lugar a la adaptación al grupo de gas requerido (véase el párrafo "Funcionamiento con otro tipo de gas"). Atención: para garantizar su funcionamiento correcto, los quemadores TC (de triple corona) y sus tapas correspondientes deben colocarse perfectamente (ver Fig. 1.1).

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

Prueba de la potencia

Usar los inyectores para la potencia nominal predispuestos en los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

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

A dichos inyectores se refiere la tabla de quemadores.

La presión de alimentación de gas debe estar incluida dentro de los siguientes campos:

- de 15 a 22,5 mbar por gas de la segunda familia (metano);
- de 25 a 35 mbar por gas de la tercera familia (butano - propano).

Fuera de estos límites de presión no es posible hacer funcionar los aparatos. Se si quiere realizar un control más de la potencia, es posible efectuarlo por medio de un contador utilizando el denominado "método volumétrico". Generalmente, es suficiente una prueba para el correcto funcionamiento de los inyectores.

Control de la presión de entrada (Fig. 2)

La presión de entrada se mide por medio de un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Aflojar el tornillo (F) de la toma de presión y conectar el manómetro: realizada la medición, apretar herméticamente el tornillo (F).

IMPORTANTE: la comprobación de la presión debe



efectuarse con todos los equipos de gas conectados y en perfecto funcionamiento.

Control de la potencia según el método volumétrico

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

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

Las potencias del quemador, tanto nominal como reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla 1. El valor del poder calorífico del gas se puede solicitar al organismo local de suministro de gas.

Comprobación del funcionamiento

Averiguar si el tipo de inyectores utilizados coincide con los referidos en la tabla de quemadores. Comprobar que el reductor de presión utilizado tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controlar que las tuberías de toma de gas sean adecuadas.

Control de la llama

Para la regulación correcta la llama debe envolver el termoelemento; de no ser así, ajustar el tornillo de regulación.

Control del aire primario

Los quemadores de los hornos están dotados de regulación del aire primario. En la tabla de quemadores se indica la medida H de regulación.

Control de las funciones

- Poner en marcha el aparato;
- Averiguar la hermeticidad de los tubos de gas;
- Controlar la llama del quemador, incluso al mínimo

Advertencias para el instalador

- Explicarle y enseñarle al usuario el funcionamiento y el uso de la máquina y entregarle el manual de instrucciones.
- Comunicarle al operador que cualquier trabajo de rehabilitación o modificación de las obras de fábrica que pudiera afectar a la alimentación de aire para la combustión vuelve necesaria una nueva prueba de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otro tipo de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo de gas metano a gas licuado, se requiere el uso de los inyectores adecuados para el quemador según la tabla de quemadores.

Los inyectores para los diferentes tipos de gas, marcados con el relativo diámetro en centésimas de mm, vienen en una bolsa suministrada junto con el aparato.

Al finalizar el cambio o la adaptación realizar la prueba de las funciones del aparato según lo que está indicado en el

párrafo "Control de las funciones".

FUEGOS ABIERTOS

Sustitución de los inyectores del quemador (fuegos abiertos Fig. 2)

Para sustituir el inyector (1): quitar la rejilla, la tapa del quemador, el cuerpo del quemador y la cubeta del plano. Sustituir el inyector (1) (ver tabla de quemadores).

Regulación del mínimo (fuegos abiertos)

El tornillo del mínimo se debe regular como está indicado a continuación:

- para el funcionamiento con GLP, apretar el tornillo de regulación del mínimo hasta el tope;
- en caso de funcionamiento con gas NATURAL poner en marcha el aparato. Girar el mando hasta la posición mínima y por medio del tornillo (2) ajustar el caudal (girándolo en dirección de las agujas del reloj = se reduce el caudal; al revés = se aumenta el caudal).

Regulación del inyector piloto (fuegos abiertos- Fig. 2)

Retirar la rejilla y la cubeta del plano; quitar el cierre (3) y, por medio de un destornillador, regular el inyector (5). El inyector estará regulado correctamente cuando la llama envuelva el termoelemento. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo de regulación se debe apretar totalmente. Volver a poner el tornillo de cierre (3) y la junta correspondiente (4).

Control del aire primario

Tras haber cambiado el inyector, de la manera descrita arriba, comprobar que la medida H (fig. 2) de la regulación de aire primario se ajuste a los datos indicados en la tabla de quemadores.

HORNO A GAS SERIE FG1

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas tipo FG1 Fig. 3)

Para tener acceso al quemador del horno, retirar la solera inferior (dentro de la cámara de cocción). Aflojar el tornillo D y sacar el quemador, tirándolo hacia adelante y cuidando que no se dañe el termoelemento fijado en el quemador. Por medio de la llave correspondiente, desenroscar el inyector C y sustituirlo por el adecuado para el tipo de gas. Para volver a montar el quemador, realizar las mismas operaciones al revés.

Control del aire primario

Antes de volver a incorporar el quemador, comprobar que la medida H de la abrazadera E de regulación del aire, sea correcta según lo indicado en la tabla de quemadores.

Regulación del mínimo (horno a gas Fig. 3)

El tornillo del mínimo (N) se debe regular , después de haber retirado el cuadro de mandos, actuando como se indica a continuación:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente.
 - en caso de funcionamiento con gas NATURAL:
- 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns



- ausfi ding Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
- 2- Encender el quemador y colocarlo en el mínimo.
 - 3- Regular el caudal al mínimo actuando sobre el tornillo N, deseroncando se aumenta y enroscando se desminuye el caudal.
 - 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con e caudal al mínimo indicado en la tabla de quemadores.
 - 5- Si la potencia es menor que el valor de la tabla, seguir deseroncando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
 - 6- Si la potencia es mayor que el valor de la tabla, enroscar algo más el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

HORNO A GAS SERIE FG Y TUTTOFORNO T

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas tipo FG Fig. 4.1)

Retirar el panel inferior. Aflojar el tornillo (2) de fijación de la boquilla del aire primario y empujar la boquilla en el venturi. Ahora el inyector es de fácil acceso.

Después de la sustitución del inyector a base del tipo de gas y de los datos técnicos, volver a montarlo todo y regular la medida " H " del aire primario (ver tabla de quemadores).

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

Retirar el fondo del interior de la cámara de cocción.

En el caso del FGP, retirar también la tapa del quemador. Desenroscar y quitar el regulador del aire primario 1, después sustituir el inyector.

Después de la sustitución del inyector a base del tipo de gas y de los datos técnicos, volver a montarlo todo y regular la medida "H" del aire primario (ver tabla de quemadores).

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

Retirar el panel inferior (Fig. 4.1).

Retirar el fondo (Fig. 4.2)

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

Por medio de un destornillador ajustar, a base del gas disponible, el tornillo de regulación interna.

Al finalizarlo todo, volver a poner el cierre (11) y la junta correspondiente.

En caso de funcionamiento con GLP el tornillo interno se debe apretar totalmente.

Regulación del mínimo (horno a gas Fig. 5)

El tornillo del mínimo (36) se debe regular, después de haber retirado el cuadro de mandos:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente.
 - en caso de funcionamiento con gas NATURAL:
- 1- Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
 - 2- Encender el quemador y colocarlo en el mínimo.
 - 3- Regular el caudal al mínimo actuando sobre el tornillo N, deseroncando se aumenta y enroscando se

desminuye el caudal.

- 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con el caudal al mínimo indicado en la tabla de quemadores.
- 5- Si la potencia es menor que el valor de la tabla, seguir deseroncando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
- 6- Si la potencia es mayor que el valor de la tabla, enroscar algo más el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

PLACA RADIANTE

Sustitución de los inyectores del quemador monoplaca TP40 (Fig. 7). Para sustituir el inyector (1): retirar el cuadro de mandos aflojando los tornillos de los bordes inferior y superior.

Quitar la regulación del aire (2) aflojando el tornillo.

Sustituir el inyector (1) (ver tabla de quemadores).

Sustitución de los inyectores del quemador monoplaca TP 80 (Fig. 9)

Extraiga por completo la superficie de cocción y quite los dos tornillos de fijación del panel aislante situado en el fondo de la cámara de combustión. Corte la regulación de aire desenroscando el tornillo de fijación y sustituya el inyector (véanse las tablas de los quemadores). Restablezca la regulación de aire y vuelva a colocar el panel aislante.

Regulación del mínimo (placa radiante Fig. 2)

El tornillo del mínimo (2) se debe regular, después de haber retirado el cuadro de mandos:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente;
 - en caso de funcionamiento con metano:
- 1- Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
 - 2- Encender el quemador y colocarlo en la posición de mínimo.
 - 3- Regular el caudal del mínimo actuando sobre el tornillo 2; desenroscando se aumenta el caudal y enroscando se disminuye.
 - 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con la capacidad al mínimo indicada en la tabla de quemadores.
 - 5- Si la potencia fuese menor que la de la tabla, seguir desenroscando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
 - 6- Si la potencia fuese mayor que el valor de la tabla, enroscar el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

Sustitución del inyector piloto de la placa radiante (Fig. 7)

El piloto es con inyector y aire fijos.

Para acceder al piloto, retirar el cuadro de mandos, actuando como se acaba de detallar, y en su caso el elemento redondo de la plancha.

Siguiendo la tabla de quemadores, sustituir el inyector (B) por el adecuado, después de haber aflojado la tuerca (F).



Control del aire primario del quemador principal

Después de haber cambiado el inyector, como se describe arriba, comprobar que la medida H (Fig. 7) de la regulación del aire primario coincida con los datos indicados en la tabla de quemadores. Para regular la posición de la abrazadera (2), aflojar el tornillo y extraerlo.

SISTEMA DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad

Una válvula con termo par permite interrumpir el flujo de gas al quemador principal si se apagase la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento será necesario repetir las operaciones relativas al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad (solo hornos)

Interrumpe el flujo del gas en caso de anomalías graves. Es de rearme manual y para el restablecimiento es necesario enroscar la tuerca "A" (fig. 10). En caso de activación del termostato, contactar con la asistencia.

MANTENIMIENTO

¡Cuidado!

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o reparación, desconectar el aparato de las redes de gas y eléctrica.

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

- prueba del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad;
- control del funcionamiento de los quemadores:
 - encendido;
 - seguridad de la combustión;
- control de las varias funciones cumpliendo las instrucciones detalladas en el párrafo "Control de las funciones";

De ser necesario limpiar el quemador principal, actuar de la forma indicada a continuación:

- retirar las rejillas, las tapas y los cuerpos de los quemadores;
- limpiar las piezas con agua y detergente y una herramienta apropiada. Aclarar y secar.
- al volver a incorporar las piezas tener cuidado con que éstas se introduzcan correctamente en sus alojamientos.

ADVERTENCIA

Después de haber llevado a cabo la sustitución de piezas de alimentación del gas es necesario ejecutar una prueba de hermeticidad y de las funciones de los varios elementos.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (REPUESTOS)

UTILIZAR ÚNICAMENTE REPUESTOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE.

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

Para sustituir las piezas siguientes, primero hace falta retirar todos los mandos y también el cuadro de mandos (después de haber aflojado los tornillos de fijación) y los otros paneles necesarios.

Grifo con válvula para fuegos abiertos y placa radiante - (Fig. 2)

Aflojar el racor del conducto de gas y del termoelemento, desenroscar el racor de fijación del grifo en la rampa y sustituir la pieza.

Termoelemento (fuegos abiertos y placa radiante)

Aflojar la tuerca de fijación del termoelemento en el grifo y la de los quemadores y luego sustituir la pieza.

Termostato gas horno (Fig. 3)

Aflojar las tuercas de los conductos de gas y del termoelemento, sacar el bulbo del termostato de las mordazas de soporte situadas dentro de la cámara de cocción y sustituir por la nueva llave.

Quegador principal (horno a gas - Fig. 3)

Aflojar el tornillo de fijación (D) del quemador principal y sustituirlo por el nuevo.

Termoelemento del horno

Retirar la solera, aflojar la tuerca de la llave y del quemador y sustituir el termoelemento.

Resistencias (horno eléctrico)

¡Desconectar el aparato de la red! La resistencia del horno ventilado FE1 está situada detrás de la pared posterior de la cámara del horno. Para retirar las resistencias, aflojar los tornillos que las fijan en la brida correspondiente, tirar hacia adelante las resistencias junto con los cables correspondientes. Desconectar los cables con el auxilio de un destornillador e incorporar una resistencia nueva en el orden contrario.

ISTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN MARCHA

Encendido y apagado del quemador de un fuego abierto con piloto (Fig. 2)

Girar el mando (21) hasta la posición de la chispa.



Con una cerilla u otro medio adecuado, encender el quemador piloto. Mantenerlo pulsado mientras el termoelemento se calienta y mantiene encendido el piloto. Luego colocar el mando en la posición máxima o mínima de modo que se encienda el quemador principal del fuego correspondiente. Para el apagado del quemador, girar el mando a la derecha hasta la posición de la chispa; así se apaga el quemador principal. Para el apagado del piloto, colocar el mando en la posición ●.

La llama puede ser regulada:

a un caudal máximo  (llama grande)

a un caudal mínimo  (llama pequeña)


**Encendido y apagado de la placa radiante**



Pulsar y girar el mando (21) hasta la posición de la chispa y al mismo tiempo pulsar el botón marcado con el símbolo . Mantenerlo pulsado mientras el termoelemento se calienta y mantiene encendido el piloto. Luego colocar el mando en la posición máxima o mínima de modo que se encienda el quemador principal del fuego correspondiente. Para el apagado del quemador, girar el mando a la derecha hasta la posición de la chispa; así se apaga el quemador principal. Para el apagado del piloto, colocar el mando en la posición .

Encendido y apagado del horno a gas sin piloto - (Horno FG1) (Fig. 3)

Encendido: abrir la puerta del horno, oprimir y girar el mando hasta la posición 7 y, manteniéndolo oprimido, acercar una llama a la solera del horno en posición **M**. Mantener apretado el mando durante unos 20" desde el encendido; esto para que el dispositivo de seguridad se ponga en marcha. Luego regular la graduación termostática más adecuada en función de la cocción.

Encendido y apagado del horno a gas con piloto - (Horno FG y Tuttoforno) (Fig. 5)

Encendido: abrir la puerta del horno, pulsar y girar el mando hasta la posición  o mediante el encendedor piezoeléctrico, manteniéndolo pulsado, encender con una cerilla la llama piloto. Esta operación se debe observar a través de la mirilla conseguida en la solera. Mantener apretado el mando durante unos 20" desde el encendido; esto para que el dispositivo de seguridad se ponga en marcha. Luego regular la graduación termostática más oportuna en función de la cocción, teniendo en cuenta que las temperaturas con respecto a las posiciones del mando son las siguientes:



Hornos FG1 Hornos FG Hornos T	Posición	Grados °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300
Hornos FGP	Posición	Grados °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220

6 260

7 300

PUESTA EN MARCHA DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS**Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE (fig. 6)**

Para seleccionar la cocción con calor superior y/o inferior, gire a la derecha o a la izquierda el selector (23). Cuando el selector está en una de estas posiciones se encenderá el testigo verde (25 = aparato en tensión).


Para conectar las resistencias gire la manilla (24) a la temperatura deseada, se encenderá el testigo (26). Cuando la temperatura alcanza el valor programado y las resistencias se desconectan el testigo se apaga. Para apagar el horno gire el termostato a la posición  y el selector a la posición .

Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE1 (Fig. 8)

Para esta clase de hornos el calor procede solamente de la parte trasera de la cámara.

Sin embargo está dotado de un ventilador que reparte de forma homogénea el calor en toda la cámara del horno.

Para conectar la resistencia gire la manilla (24) a la temperatura deseada, se encenderá el testigo (26). Cuando la temperatura alcanza el valor programado y la resistencia se desconectan el testigo se apaga.

Para apagar el horno gire el termostato a la posición .

Con el primer impulso del mando se consigue el funcionamiento del ventilador para las funciones de refrigeración-descongelación.

ES

APAGADO**Apagado en caso de avería**

En caso de averías cortar la alimentación de gas hacia el aparato y también la alimentación eléctrica.

Comportamiento en caso de avería y de prolongada interrupción del funcionamiento

Si no se va a utilizar el aparato por un largo plazo, limpiarlo con esmero y cortar la alimentación tanto eléctrica como de gas. En caso de mal funcionamiento o cortar la alimentación de gas y desconectar el aparato de la red. Avisar al servicio de asistencia.

CUIDADOS DEL APARATO**ATENCIÓN!**

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

La rigurosa limpieza diaria del aparato garantiza su perfecto funcionamiento y una larga duración. Las superficies de acero deben limpiarse con líquido lavavajillas diluido en agua muy caliente y usando un paño suave; para la suciedad más resistente, use alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no use detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico / muriático, sulfúrico u otros. El uso de**



ácidos puede comprometer el funcionamiento y la seguridad del aparato.

No utilice cepillos, estropajos o discos abra-sivos realizados con otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por este mismo motivo, evite el contacto con objetos de hierro.

Tenga cuidado con los estropajos o cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminan las superficies, pueden causar arañazos perjudiciales sobre ellas.

Si la suciedad es abundante, no use en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos el uso de esponjas sintéticas (ej. esponja Scotchbrite). Debe evitarse también el uso de sustancias para la limpieza de la plata; tenga cuidado también con los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes de, por ejemplo, el lavado de suelos.

No dirija chorros de agua hacia el aparato para no dañarlo. Después de la limpieza, aclare abundantemente con agua limpia y seque con cuidado utilizando un paño.



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

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

El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como era necesario, sin variar las características esenciales del mismo. 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	170
Technische gegevens	173
Specifieke instructies	180



GASFORNUIZEN - SERIE 600

Apparaattype	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (totale h)	Type
G6F2BH6	2 open gaspitten High Power Voor op de werkbank	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 open gaspitten Max Power Voor op de werkbank	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 open gaspitten High Power Met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 open gaspitten Max Power Met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 open gaspitten High Power Voor op de werkbank	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 open gaspitten Max Power Voor op de werkbank	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 open gaspitten High Power Met meubel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 open gaspitten Max Power Met meubel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 open gaspitten High Power + gasoven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 open gaspitten Max Power + gasoven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 open gaspitten High Power + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 open gaspitten Max Power + elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 open gaspitten High Power - 1 neutrale kast - gasoven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 open gaspitten Max Power - 1 neutrale kast - gasoven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 open gaspitten High Power - 1 neutrale kast - elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 open gaspitten Max Power - 1 neutrale kast - elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 open gaspitten High Power + gasoven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 open gaspitten Max Power + gasoven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 open gaspitten High Power + elektrische oven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 open gaspitten Max Power + elektrische oven Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 open gaspitten High Power Voor op de werkbank -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 open gaspitten High Power Met meubel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 open gaspitten High Power - 1 neutrale kast - gasoven 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 open gaspitten High Power - 1 neutrale kast - gasoven Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 open gaspitten Max Power Voor op de werkbank -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 open gaspitten Max Power Met meubel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 open gaspitten Max Power - 1 neutrale kast - gasoven 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 open gaspitten Max Power - 1 neutrale kast - gasoven Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 open gaspitten High Power - 1 neutrale kast - elektrische oven 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 open gaspitten High Power - 1 neutrale kast - elektrische oven Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 open gaspitten High Power Voor op de werkbank L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 open gaspitten High Power + gasoven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 fuegos abiertos High Power + horno a gas Tuttamisura -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

NL

GASFORNUIZEN - SERIE 1200

Apparaattype	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (totale h)	Type
G12F4H9M	4 open gaspitten High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 open gaspitten High Power + gasoven Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 open gaspitten Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 open gaspitten Max Power + gasoven Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GASFORNUIZEN - SERIE 700**

Apparaatype	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (totale h)	Type
G7T4P2FB	1 Gasgloeiplaat 400 - 2 open gaspitten Voor op de werkbank	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Gasgloeiplaat 400 - 2 open gaspitten Met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Gasgloeiplaat 400 - 2 open gaspitten - 1 gasoven 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Gasgloeiplaat 400 - 4 open gaspitten Voor op de werkbank	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Gasgloeiplaat 400 - 4 open gaspitten Met meubel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Gasgloeiplaat 400 - 4 open gaspitten - 1 gasoven 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Gasgloeiplaat 400 - 2 open gaspitten - 1 gasoven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 open gaspitten	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 open gaspitten	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 open gaspitten	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 open gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 open gaspitten met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 open gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 open gaspitten con 1 gasoven	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 open gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 open gaspitten - 1 elektrische oven	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 open gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 open gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 open gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 open gaspitten - 1 elektrische oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 open gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Gasgloeiplaat op standaard	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Gasgloeiplaat - 1 gasoven	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Gasgloeiplaat - 1 gasoven400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten op standaard	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten - 1 gasoven	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 open gaspitten - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GASFORNUIZEN - SERIE 900

Apparaatype	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (totale h)	Type
G9F2M • G9F2MP	2 open gaspitten met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 open gaspitten met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 open gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 open gaspitten con 1 gasoven	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 open gaspitten -1 neutrale kast - 1 gasoven	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 open gaspitten - 1 elektrische oven	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 open gaspitten -1 neutrale kast - 1 elektrische oven	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 open gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 open gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 open gaspitten - 1 gasoven 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 open gaspitten - 2 gasoven	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 open gaspitten - 2 gasoven 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 open gaspitten - 2 elektrische oven	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Gasgloeiplaat op standaard	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Gasgloeiplaat - 1 gasoven	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Gasgloeiplaat - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten op standaard	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten - 1 gasoven	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten - 1 gasoven 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten met open ruimte	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 Gasgloeiplaat - 2 open gaspitten - 1 gasoven	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

NL

GASFORNUIZEN - SERIE S900

Apparaatype	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (totale h)	Type
SG9F2M • SG9F2MP	2 open gaspitten met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 open gaspitten met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 open gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 open gaspitten met 1 gasoven	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 open gaspitten- 1 neutrale kast - 1 gasoven	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 open gaspitten- 1 elektrische oven	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 open gaspitten - 1 neutrale kast-1 elektrische oven	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 open gaspitten- 1 gasoven 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 open gaspitten- 2 gasovens	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 open gaspitten -2 elektrische ovens	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 gasgloeiplaat op standaard	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 gasgloeiplaat - 1 gasoven	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 gasgloeiplaat- 2 open gaspitten op standard	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 gasgloeiplaat- 2 open gaspitten- 1 gasoven	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 gasgloeiplaat- 4 gaspitten-1 gasoven	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE LX900

Apparaatype	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (totale h)	Type
LXG9F2 • LXG9F2P	2 open branders cantilever	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 open branders cantilever	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 gasgloeiplaat cantilever	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



TECHNISCHE GEGEVENS

GASFORNUIZEN - SERIE 600 PLUS

MODEL	Normaal vermogen		Normaal vermogen G120		Normaal vermogen G150,1		Brander C	Brander D	Brander E	Gasloepplaat 400	Gasloepplaat 800	Gasoven	Type	Verbrnk G20	Verbrnk G25	Verbrnk G25,1	Verbrnk G27	Verbrnk G2,350	Verbrnk G110	Verbrnk G120	Verbrnk G150,1	Verbrnk G30	Verbrnk G31	Primaire lucht voor verbranding	Nominale vermogen elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW																						m ³ /h	m ³ /h
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2BP6	14	12	14	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2MP6	14	12	14	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2BP9	24	18	17	18	17	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2MP9	24	18	17	18	17	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	13,5	1	1					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28				
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	17	2	2					A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35				
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	15	1	1					A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	2,79	4,90	4,36	3,21	1,50	1,48	38				
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	20	2	2					A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55				
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	17,7	1	1					A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43				
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	22,7	2	2					A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60				
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0	
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3MH12	31	24	24	25	24	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	27	1	2					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69				
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	29,7	1	2					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69				
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0	



NL

GASFORNUIZEN - SERIE 900 MAXIMA

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen		Brander C	Brander D	Brander E	Gasloeplaat 400	Gasloeplaat 800	Gasoven	Type	Verruk G20	Verruk G25	Verruk G25,1	Verruk G27	Verruk G2,350	Verruk G110	Verruk G120	Verruk G150,1	Verruk G30	Verruk G31	Primaire lucht voor verbranding	Nominaal vermogen elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type
	kW	RW																					
G9F2M	19	15,5	16	15,5	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31			
G9F2MP	24	18	17	18	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48			
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	2	1			A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52			
G9F4MP	48	36	34	36	4				A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96			
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	4	2			A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83			
G9F6MP	72	54	51	54	6				A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144			
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1	A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60			
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4	1	1	A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104			
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2	A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91			
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6		1	A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152			
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1	A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6			
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	2	1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6			
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6			
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6		1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6			
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52	7,5	400-415 3N~	5x1,5
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83	7,5	400-415 3N~	5x1,5
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2	A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107			
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6		1	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168			
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,20	17,40	6,67	6,57	135,2			
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80			2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2			
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112			
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76			2	A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208			
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104	7,5	400-415 3N~	5x1,5
G9TPM	13	13	9	10	9			1	A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26			
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15			1	A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,59	4,95	1,64	1,62	41,6			
G9TP+FG1	17	17	12	16	12			1	A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34			



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6

**TECHNISCHE GEGEVENS****GASFORNUIZEN - SERIE LX900**

MODEL	Nominaal vermogen		Nominaal vermogen G30/G31		Nominaal vermogen G110		Nominaal vermogen G120		Nominaal vermogen G150,1		Brander C	Brander D	Brander E	Gasloeiplateau 400	Gasloeiplateau 800	Gasoven	Type	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25,1	Verbruik G27	Verbruik G2,350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G150,1	Verbruik G30	Verbruik G31	Primaire lucht voor verbranding	Nominaal vermogen elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type
	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	kW	V
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	16	15,5	16	15,5	1	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	4,45	5,07							A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24	18	17	18	17	2	2	2	3,1	3,53							A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,13	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48	36	34	36	34	4	4	4	6,2	7,06							A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13	13	9	10	9				1,38	1,60				1			A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



SPECIFIEKE INSTRUCTIES

AANDACHT!

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Structuur, meubel en veiligheidsinrichtingen van het apparaat.

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes.

Buitenbekleding van nikkelchroomstaal 18/10.

GASKOOKPLAAT

Via een veiligheidsgaskaantje kan de branderbelasting van maximum tot minimum worden afgesteld.

Bij de uitrusting hoort ook een veiligheidssysteem voor de thermo-elektrische ontsteking (thermokoppel).

De roosters zijn van geëmailleerd gietijzer.

De branders zijn van koper, gietijzer en aluminium.

GASGLOEIPLAAT

Dikke structuur met centrale buffer. Branders van roestvrij staal (TP 40) en gietijzer (TP 80). Beveiligde gaskraan regelt het vermogen van maximum tot minimum. Een waakvlam bewaakt de ontsteking van de hoofdbranders.

VOORBEREIDING

Installatieplaats

Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap.

Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd, of naast andere apparatuur worden geplaatst.

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

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

Bij aanwezigheid van een FGP gasoven moet de vloer waar hij op wordt gezet van hittebestendig en onbrandbaar materiaal zijn.

Voordat u de aansluiting verricht, moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort.

Indien het apparaat op een andere gassoort werkt, raadpleegt u de paragraaf "Werking met andere gassoorten".

Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- normen UNI CIG 8723
- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;

OVEN

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

De oven is geïsoleerd met glaswol.

Gasuitvoering

De branders zijn van tegen thermische en mechanische belasting bestand staal. Het gas wordt toegevoerd via een veiligheidsklep met thermostaat.

De hoofdbrander is uitgerust met een veiligheidssysteem voor een thermo-elektrische ontsteking (thermokoppel).

De oventemperatuur, die tussen de 160 °C en 300 °C varieert, wordt via een thermostaat geregeld.

De bodem van de oven is van roestvrij staal.

De afvoerpijp van de verbrandingsgassen is van aluminiumplaat.

Elektrische uitvoering FE

De weerstanden bevinden zich bovenin (bovenwarmte) en onder de bodem (onderwarmte).

De temperatuur wordt via een thermostaat die in verbinding staat met een driepolige schakelaar van 50 °C tot 300 °C geregeld.

De bovenste en onderste weerstanden kunnen tegelijkertijd of afzonderlijk worden ingeschakeld.

Elektrische uitvoering FE1 (Ventilatieoven)

De motor bevindt zich aan de achterkant, in het midden van de ronde weerstand. De temperatuur wordt via een



- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

INSTALLATIE

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

Vraag in de eerste plaats de mening van het plaatselijke gasbedrijf.

Installatieprocedure

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

Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van 3/8" G of 1/2" G op het apparaat kan vast zijn, of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrij staal zijn en aan de voorschriften voldoen.

Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

Verbrandingsgasafvoer

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van de verbrandingsgassen, zoals door de installatievoorschriften wordt voorgeschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel 2 technische gegevens) als gasapparaten van het type "A":

Deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanal voor verbrandingsgassen.

Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die moeten zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde efficiëntie, of die rechtstreeks naar buiten afvoeren.

Bij gebrek hieraan mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist, zie tabel 2, vermeerderd met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators.

Elektrische aansluiting

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

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

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

Hiervoor kunnen bijvoorbeeld veiligheidsschakelaars worden gebruikt.

De omnipolaire schakelaar dient zich in de buurt van het apparaat te bevinden, zijn goedgekeurd en geschikt te zijn voor het apparaat.

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

De GEEL-GROENE aardkabel mag niet onderbroken zijn.

Equipotentiaalverbinding

Het apparaat moet op een equipotentiaalsysteem zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. Hij is gemerkt door een etiket.



GBRUIK

Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauwe sopje en een vochtig doekje. Droog alles hierna met een droge doek af.

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te controleren of de kenmerken van het apparaat (categorie en gebruikte gassoort) overeenkomen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse ter beschikking staan.

Ga anders op de vereiste gasfamilie over, of pas u aan de gevraagde gasgroep aan (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Let op: om de juiste werking van de branders met driedubbele kroon (TC) te garanderen, moeten ze, evenals hun deksels, goed zijn geplaatst zie Fig. 1.1

Breng ze niet aan zoals in Fig. 1.2

Het vermogen controleren

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

Er kunnen twee soorten vermogens zijn:

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

In de tabel met de branders wordt naar deze spuitmonden verwezen.

De inlaatdruk van het gas dient zich binnen de volgende velden te bevinden:

- van 18 tot 22,5 mbar voor gas van de tweede familie (aardgas)
- van 27 tot 37 mbar voor gas van de derde familie (butaan-propana).

Buiten genoemde drukmarges doen de apparaten het niet.

Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter, volgens de zogenaamde "volumetrische methode". Over het algemeen is een controle van de goede werking van de spuitmonden echter al voldoende.



Controle van de inlaatdruk (Fig. 2)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar).

Verwijder (F) van het meetpunt en sluit de manometer aan: na de meting draait u schroef (F) weer hermetisch aan.

BELANGRIJK: De druk moet worden gecontroleerd met alle gasuitrustingen aangesloten en werkend.

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

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

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

De brandervermogens, nominaal en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel 1 te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas kan worden opgevraagd bij het plaatselijke gasbedrijf.

Controle van de werking

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

Controle van de vlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven. Stel anders de stelschroef af.

Controle van de primaire lucht

De branders van de ovens zijn voorzien van een regeling van de primaire lucht.

In de tabel met de branders wordt de afstelafmeting H gegeven.

Controle van de functies

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

Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het gebruik van het apparaat volgens de instructies uit en overhandig hem de gebruiksaanwijzing.
- Informeer de operator dat elke soort van verbouwings- of wijzigingswerkzaamheden van het gebouw, dat de luchtvoorziening voor de verbranding kan beschadigen, het nodig maakt de functies van het apparaat opnieuw te controleren.

Werking met andere gassoorten

Om op een andere gassoort over te gaan, bijvoorbeeld van

aardgas op LPG, moeten spuitmonden worden gebruikt, die geschikt zijn voor de brander, zie hiervoor de tabel met de branders. De spuitmonden van de branders zijn voor de verschillende gassoorten gemerkt met de betreffende diameter in honderdste mm, en bevinden zich in een zakje dat bij het apparaat wordt geleverd.

Na de verandering of de aanpassing controleert u de functies van het apparaat zoals beschreven in de paragraaf "Controle van de functies".

OPEN GASPITTEN

De spuitmonden van de brander vervangen (open gaspitten Fig. 2)

Om de spuitmond te vervangen (1): verwijder het rooster, het deksel van de brander, het branderhuis.

Vervang de spuitmond (1) (zie de tabel met de branders).

De lage stand afstellen (open gaspitten)

De schroef van de lage stand wordt als volgt afgesteld:

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

De waakvlam afstellen (open gaspitten- Fig.2)

Neem het rooster en het bakje van het werkblad; verwijder de sluiting (3) en stel de spuitmond (5) met een schroevendraaier af.

De spuitmond is goed afgesteld als de vlam het thermokoppel omhult. Bij werking op LPG moet de stelschroef helemaal worden aangedraaid. Breng de sluitschroef (3) en de bijbehorende dichting (4) hierna weer aan.

Controle van de primaire lucht

Na de spuitmond te hebben verwisseld, zoals boven wordt beschreven, controleert u dat de afstelafmeting H (fig. 2) van de primaire lucht aan de gegevens in de tabel met de branders voldoet.

GASOVEN MOD. FG1

De spuitmond van de brander vervangen (gasoven type FG1 Fig. 3)

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

Controle van de primaire lucht

Voordat u de brander weer aanbrengt, controleert u of afmeting H van luchtafstelbandje E goed is volgens de aanwijzingen in de tabel met de branders.



De lage stand afstellen (gasoven Fig. 3)

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

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

GASOVEN MOD. FG EN MOD. T

De spuitmond van de brander vervangen (gasoven type FG - Fig. 4.1)

Verwijder het voorpaneel. Draai schroef (2) die de bus van de primaire lucht bevestigt los en duw de bus in de venturi.

Nu is de spuitmond eenvoudig toegankelijk.

Na de vervanging van de spuitmond op grond van de gassoort en de technische gegevens brengt u alle onderdelen weer aan en stelt u afmeting "H" van de primaire lucht af (zie de tabel met de branders).

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

Verwijder de bodem uit de oven.

Verwijder bij de FGP ook de vlamverdelers.

Draai de regelaar van de primaire lucht (1) los en verwijder hem. Vervang vervolgens de spuitmond.

Na de vervanging van de spuitmond op grond van de gassoort en de technische gegevens brengt u alle onderdelen weer aan en stelt u afmeting "H" van de primaire lucht af (zie de tabel met de branders).

De waakvlam afstellen (gasovens Fig. 4.1 en 4.2)

Verwijder het onderpaneel (Fig. 4.1).

Verwijder de bodem (Fig. 4.2).

Verwijder de sluiting (11) (Fig. 4.3).

Regel de interne stelschroef op grond van het beschikbare gas met een schroevendraaier.

Breng de sluiting (11) en de bijbehorende afdichting hierna weer aan.

Bij werking op LPG moet de interne schroef helemaal worden aangedraaid.

De lage stand afstellen (gasoven Fig. 5)

De schroef van de lage stand (36) wordt afgesteld, na het bedieningspaneel te hebben verwijderd:

- bij werking op LPG wordt hij helemaal aangedraaid;
- bij werking op aardgas:

- 1- Stel de draaiknop van het bijbehorende kraantje vast.
- 2- Maak de brander aan en zet hem op de lage stand.
- 3- Stel de lage stand via schroef 36 af. Door hem los te draaien neemt het vermogen toe en door hem aan te draaien af.
- 4- Als de vlam is verkregen die u geschikt acht voor de werking van de lage stand, controleert u dat deze overeenkomt met het vermogen van de lage stand, die wordt aangeduid in de tabel met de branders.
- 5- Als het vermogen lager mocht zijn dan de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder los en controleert u opnieuw.
- 6- Als het vermogen hoger mocht zijn dan de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw.

GASGLOEIPLAAT

Vervanging van de spuitmonden van de brander van de gasgloeiplaat TP40 (Fig. 7). Om de spuitmond te vervangen (1): verwijder het bedieningspaneel door de schroeven van de onderste- en bovenste rand los te draaien. Verwijder de luchtregeling (2) door de schroef los te draaien.

Vervang de spuitmond (1) (zie de tabel met de branders).

Vervanging van de spuitmonden van de brander van de gasgloeiplaat TP 80 (Fig. 9)

Verwijder de kookplaat in zijn geheel, verwijder de twee bevestigingsschroeven van het isolatiepaneel dat geplaatst is op de bodem van de verbrandingskamer. Verwijder de luchtregeling door de bevestigingsschroeven los te draaien en vervang de spuitmond (zie tabel branders). Stel de luchtregeling opnieuw in en zet het isolatiepaneel terug.

De lage stand afstellen (gasgloeiplaat Fig. 2)

De schroef van de lage stand (2) wordt afgesteld, na het bedieningspaneel te hebben verwijderd:

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



De spuitmond van de waakvlam van de gasgloeiplaat (Fig.7) vervangen

De spaarvlam werkt met vaste spuitmond en vaste lucht. Om bij de waakvlam te komen, verwijdert u het bedieningspaneel, zoals boven wordt beschreven, en eventueel de buffer van de plaat. Vervang de spuitmond (B) volgens de tabel met de branders met de geschikte spuitmond, na moer (F) te hebben losgeschroefd.

De primaire lucht van de hoofdbrander controleren

Na de spuitmond te hebben vervangen, zoals boven wordt beschreven, controleert u dat afstelafmeting H (Fig. 7) van de primaire lucht voldoet aan de gegevens in de tabel met de branders. Om de stand van het bandje (2) af te stellen, schroeft u de schroef los en verschuift u deze.

VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN HET APPARAAT

Veiligheidsklep

Een klep met thermokoppel zorgt ervoor dat de gastoevoer naar de hoofdbrander wordt onderbroken in geval de waakvlam zou doven.

Om deze opnieuw in werking te stellen dient men de handelingen te herhalen die betrekking hebben tot het aansteken van de waakvlam.

Veiligheidsthermostaat (alleen ovens)

Onderbreekt de gastoevoer in geval van ernstige afwijkingen. Deze is handmatig opnieuw in werking te stellen, hiervoor dient men de moer "A" (fig.10) los te draaien. Als dit zou voorkomen dient men de servicedienst te bellen.

ONDERHOUD

Let op!

Voordat u onderhouds- of reparatiewerkzaamheden begint, koppelt u het apparaat van zowel het gas- als elektriciteitsnet.

Verricht de volgende onderhoudswerkzaamheden minstens één keer per jaar:

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

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

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

WAARSCHUWING

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

DE ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

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

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

Veiligheidskraan voor open pitten en gasgloeiplaat - (Fig. 2)

Maak het verbindingstuk van de gasleiding en het thermokoppel los, maak het verbindingstuk ter bevestiging van het thermokoppel op de kraan van de gastoevoer los en vervang hem.

Thermokoppel (open pitten en gasgloeiplaat)

Draai de bevestigingsmoer van het thermokoppel op de kraan en die op de branders los en vervang het.

Gasthermostaat oven (Fig. 3)

Draai de moeren van de gasleidingen en van het thermokoppel los, neem de voeler van de thermostaat van de steunveertjes binnenin de oven en vervang het met de nieuwe kraan.

Hoofdbrander (gasoven - Fig. 3)

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

Thermokoppel oven

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

Weerstanden (elektrische ovens)

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

GEBRUIKSAANWIJZING

INBEDRIJFSTELLEN

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

Draai de draaiknop (21) op de vonkstand.


Maak de brander van de waakvlam met een lucifer of ander geschikt middel aan. Houd de knop ingedrukt tot het thermokoppel warm is en de waakvlam blijft branden.




Zet de knop vervolgens op de hoogste of laagste stand, zodat de hoofdbrander van de bijbehorende pit gaat branden. Om de brander uit te maken, draait u de knop naar rechts op de vonkstand, zodat de hoofdbrander uitgaat. Om de waakvlam uit te maken, draait u de knop op de stand ●.

De vlam kan worden afgesteld:

op de hoge stand  (grote vlam)

op de lage stand  (kleine vlam)

De gasgloeiplaat in- en uitschakelen



Druk de draaiknop (21) in en draai hem op de vonkstand. Druk tegelijkertijd op de knop met het symbool . Houd de knop ingedrukt tot het thermokoppel warm is en de waakvlam blijft branden. Zet de knop vervolgens op de hoogste of laagste stand, zodat de hoofdbrander van de bijbehorende pit gaat branden. Om de brander uit te maken, draait u de knop naar rechts op de vonkstand, zodat de hoofdbrander uitgaat. Om de waakvlam uit te maken, draait u de knop op de stand ●.

De gasoven zonder waakvlam aan- en uitmaken (Oven FG1) (Fig. 3)

Aanmaken: open de ovendeur, druk de knop in en draai hem op stand 7 en terwijl u hem ingedrukt houdt, houdt u op stand M een vlam bij de bodem van de oven. Houd de knop ongeveer nog 20" na het aanmaken ingedrukt, zodat het veiligheidsstelsel kan beginnen te werken. Stel vervolgens de meeste geschikte temperatuur af op grond van de bereiding.

De gasoven met waakvlam aan- en uitmaken - (Oven FG en Oven T) (Fig. 5)

Aanmaken: open de ovendeur, druk de knop in en draai hem op stand * of met de piëzo-elektrische ontsteking, en terwijl u hem ingedrukt houdt, maakt u de waakvlam met een lucifer aan. Controleer deze handeling via de opening in de bodem. Houd de knop ongeveer nog 20" na het aanmaken ingedrukt, zodat het veiligheidsstelsel kan beginnen te werken. Stel vervolgens de meeste geschikte temperatuur af op grond van de bereiding. Houd er rekening mee dat de temperaturen ten opzichte van de standen op de draaiknop de volgende zijn:

Ovens FG1 Ovens FG Ovens T	Stand	graden °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300

Ovens	Stand	graden °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

DE ELEKTRISCHE OVENS INBEDRIJFSTELLEN

HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE ELEKTRISCHE OVEN TYPE FE (Fig. 6)

Door de knop (23) naar rechts of links te draaien, kiest u het type bereiding, boven- en/of onderwarmte. Op één van deze standen gaat het groene controlelampje (25) branden = er staat spanning op het apparaat.

Door de draaiknop (24) op de gewenste temperatuur te draaien, worden de weerstanden ingeschakeld, gaat het controlelampje (26) branden en gaat uit als de gekozen temperatuur wordt bereikt en de weerstanden uitgaan.

Om de oven uit te schakelen, draait u de thermostaat op stand ● en de kiezer op stand ○.

HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE ELEKTRISCHE OVEN TYPE FE1 (Fig. 8)

Bij dit type oven komt de verwarming van de achterkant van de oven. Er is echter een ventilator die de warmte gelijkmatig over de hele oven verdeelt.

Door de draaiknop (24) op de gewenste temperatuur te draaien, wordt de weerstand ingeschakeld, gaat het controlelampje (26) branden en gaat uit als de gekozen temperatuur wordt bereikt en de weerstand uitgaat. Om de oven uit te schakelen, draait u de thermostaat op stand ○. Bij de eerste klik van de draaiknop kan voor de koel-ontdoofuncties alleen de ventilator worden ingeschakeld.

UITSCHAKELLEN

Uitschakelen in geval van storing

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

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

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

ZORG VOOR HET APPARAAT EN ONDERHOUDSPROGRAMMA

Let op!

- Maak het apparaat tijdens het reinigen niet schoon met rechtstreekse waterstralen of de hogedrukspuit!
- Maak het apparaat schoon als het koud is.



Een nauwkeurige dagelijkse reiniging na het apparaat te hebben uitgezet, garandeert een perfecte werking en een lange levensduur.

De stalen delen moeten met een sopje en een vochtig doekje worden schoongemaakt. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Gebruik geen staalwol, want dit kan roest veroorzaken. Voorkom om dezelfde reden aanraking met ijzeren materialen. Met geen delen met schuurpapier schoon. In bijzondere gevallen mag puimsteen in poedervorm worden gebruikt. Bij hardnekkig vuil wordt het gebruik van synthetische sponsjes aangeraden (bijv. Scotch brite sponsjes). **Na het reinigen met schoon water naspoeien en met een doek afdrogen. Alle onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door vakmensen worden verricht.** Laat het apparaat ten minste één keer per jaar controleren. We raden u aan een onderhoudscontract hiervoor af te sluiten.

ZORG VOOR HET APPARAAT

LET OP!

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

schakelen.

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

NL



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

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

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

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

**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	189
Dados técnicos	192
Instruções específicas	198

**FOGÕES A GÁS - SERIE 600**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Plano de trabalho (h total)	Tipo
G6F2BH6	2 fogos abertos High Power de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 fogos abertos Max Power de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 fogos abertos High Power Com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 fogos abertos Max Power Com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 fogos abertos High Power de bancada	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 fogos abertos Max Power de bancada	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 fogos abertos High Power Com móvel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 fogos abertos Max Power Com móvel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 fogos abertos High Power + forno a gás1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 fogos abertos Max Power + forno a gás1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 fogos abertos High Power + forno a eléctrico1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 fogos abertos Max Power + forno a eléctrico1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 fogos abertos High Power - 1 armário neutro - forno a gás1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 fogos abertos Max Power - 1 armário neutro - forno a gás1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 fogos abertos High Power - 1 armário neutro - forno a eléctrico1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 fogos abertos Max Power - 1 armário neutro - forno a eléctrico1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 fogos abertos High Power + forno a gás Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 fogos abertos Max Power + forno a gás Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 fogos abertos High Power + forno a eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 fogos abertos Max Power + forno a eléctrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 fogos abertos High Power de bancada -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 fogos abertos High Power Com móvel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 fogos abertos High Power - 1 armário neutro - forno a gás1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 fogos abertos High Power - 1 armário neutro - forno a gásTuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 fogos abertos Max Power de bancada -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 fogos abertos Max Power Com móvel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 fogos abertos Max Power - 1 armário neutro - forno a gás1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 fogos abertos Max Power - 1 armário neutro - forno a gásTuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 fogos abertos High Power - 1 armário neutro - forno a eléctrico1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 fogos abertos High Power - 1 armário neutro - forno a eléctricoTuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 fogos abertos High Power de bancada L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 fogos abertos High Power + forno a gás1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 fogos abertos High Power + Forno a gásTuttamisura -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PT

FOGÕES A GÁS - SERIE 1200

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Plano de trabalho (h total)	Tipo
G12F4H9M	4 fogos abertos High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 fogos abertos High Power + forno a gásPassante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 fogos abertos Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 fogos abertos Max Power + forno a gás Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1



FOGÕES A GÁS - SERIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Plano de trabalho (h total)	Tipo
G7T4P2FB	1 placa total 400 - 2 fogos abertos de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 placa total 400 - 2 fogos abertos Com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 placa total 400 - 2 fogos abertos - 1 forno a gás1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 placa total 400 - 4 fogos abertos de bancada	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 placa total 400 - 4 fogos abertos Com móvel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 placa total 400 - 4 fogos abertos - 1 forno a gás1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 placa total 400 - 2 fogos abertos - 1 forno a gás2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 fogos abertos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 fogos abertos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 fogos abertos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 fogos abertos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 fogos abertos com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 fogos abertos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 fogos abertos con 1 forno a gás	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 fogos abertos -1 armário neutro - 1 forno a gás	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 fogos abertos - 1 forno a eléctrico	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 fogos abertos -1 armário neutro - 1 forno a eléctrico	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 fogos abertos - 1 forno a gás400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno a gás400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
GG7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 fogos abertos - 1 forno a eléctrico400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno a eléctrico400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Placa total sobre cavelete	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 placa total - 1 forno a gás	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 placa total - 1 forno a gás400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 placa total - 2 fogos abertos su cavalletto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 placa total - 2 fogos abertos - 1 forno a gás	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 placa total - 2 fogos abertos 1 forno a gás400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 fogos abertos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 placa total - 2 fogos abertos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

**FOGÕES A GÁS - SERIE 900**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Plano de trabalho (h total)	Tipo
G9F2M • G9F2MP	2 fogos abertos com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 fogos abertos com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 fogos abertos com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 fogos abertos com 1 forno a gás	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno a gás	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 fogos abertos - 1 forno eléctrico	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 fogos abertos - 1 forno a gás 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 fogos abertos - 1 forno a gás 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 fogos abertos - 2 forno a gás	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 fogos abertos - 2 forno a gás 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 fogos abertos - 2 forno eléctrico	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Placa total sobre cavelete	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 placa total - 1 forno a gás	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 placa total - 1 forno a gás 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 placa total - 2 fogos abertos su cavallete	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 placa total - 2 fogos abertos - 1 forno a gás	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 placa total - 2 fogos abertos - 1 forno a gás 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 placa total - 2 fogos abertos - 1 forno a gás 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 placa total - 4 fogos abertos com compartimento aberto	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 placa total - 4 fogos abertos - 1 forno a gás	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

FOGÕES A GÁS - SERIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Plano de trabalho (h total)	Tipo
SG9F2M • SG9F2MP	2 fogos abertos com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 fogos abertos com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 fogos abertos com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 fogos abertos com 1 forno a gás	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno a gás	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 fogos abertos - 1 forno eléctrico	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 fogos abertos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 fogos abertos - 1 forno a gás 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 fogos abertos - 2 fornos a gás	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 fogos abertos - 2 fornos eléctricos	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 placa total sobre cavelete	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 placa total - 1 forno a gás	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 placa total - 2 fogos abertos sobre cavelete	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 placa total - 2 fogos abertos - 1 forno a gás	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 placa total - 4 fogos - 1 forno a gás	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

PT

FOGÕES A GÁS - SERIE LX900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Plano de trabalho (h total)	Tipo
LXG9F2 - LXG9F2P	2 fogos abertos suspensos	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 fogos abertos suspensos	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 placa suspensa	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



PT

FOGÔES A GÁS - SERIE 600 PLUS **DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência nominal			Potência nominal (G30/G31)	Potência nominal (G110)	Potência nominal (G120)	Potência nominal (G150,1)	Queimador C	Queimador D	Queimador E	Placa 400	Placa 800	Formo a gás	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão	Potência nominal do forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação tipo
	KW	KW	KW																									
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1								A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	12	14	14	2	2								A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1								A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	12	14	14	2	2								A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1								A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	17	18	17	2								A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1								A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2								A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	1	1							1	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28			
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	2	2							1	A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	1	1								A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	2	2								A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1							1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2							1	A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1								A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2								A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1								A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2								A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1								A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2								A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2						1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2						1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH9	22,5	18,5	19	19,5	19	1	1							A1	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,81	5,17	3,53	1,77	1,75	45			
G6F3H9+FG1	26	22	22	22,5	22	1	1						1	A1	2,75	3,20	3,19	3,36	3,82	6,71	5,97	4,08	2,05	2,02	52			



MODELO	FOGÕES A GÁS - SERIE 700 MACROS										DADOS TÉCNICOS																
	Potência nominal kW	Potência nominal G30/G31 kW	Potência nominal G10 kW	Potência nominal G120 kW	Potência nominal G150,1 kW	Queimador C n.º	Queimador D n.º	Queimador E n.º	Placa 400 n.º	Placa 800 n.º	Forno a gás n.º	Tipo	Consumo G20 m³/h	Consumo G25 m³/h	Consumo G25,1 m³/h	Consumo G27 m³/h	Consumo G2,350 m³/h	Consumo G110 m³/h	Consumo G120 m³/h	Consumo G150,1 m³/h	Consumo G30 kg/h	Consumo G31 kg/h	Ar Primário para Combustão m³/h	Potência nominal do forno eléctrico kW	Tensão de alimentação V	Cabo de alimentação tipo mm²	
G6F3H9+T	28,5	24,5	24,7	25,5	24,7	1	1	1	1	1	1	A1	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	7,35	6,54	4,59	2,25	2,21	57				
G12F4H9M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	2	2	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69				
G12F4H9+FGP	47,5	40,5	34,5	36	34,5	1	1	2	2	2	2	A1	5,03	5,85	5,84	6,13	6,98	10,91	6,41	3,75	3,69	95					
G12F4POM	48	36	34	36	34	4	4	4	4	4	4	A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96				
G12F4P9+FGP	61	49	41	43,5	41	4	4	4	4	4	4	A1	6,46	7,51	7,49	7,87	8,97	15,74	14,01	7,61	4,81	4,74	122				
G6F3BP12	36	27	25,5	27	25,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,30	6,58	6,20	4,73	2,13	2,10	7				
G6F3MHP12	36	27	25,5	27	25,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,30	6,58	6,20	4,73	2,13	2,10	72				
G6F3P12+FG1	39,5	30,5	28,5	30,5	28,5	3	3	3	3	3	3	A1	4,18	4,86	4,85	5,10	5,81	7,36	7,00	5,29	2,41	2,37	79				
G6F3P12+T	42	33	31,2	33	31,2	3	3	3	3	3	3	A1	4,45	5,17	5,16	5,42	6,17	8,05	7,58	5,79	2,60	2,56	84				
G7F2B	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1	1	1	1	A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G7F2M	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1	1	1	1	A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G7F4B	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2	2	A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42				
G7F4M	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2	2	A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42				
G7F6B	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63				
G7F6M	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63				
G7F4+FG1	25	23	25	25	25	2	2	2	2	2	2	A1	2,65	3,08	3,07	3,23	3,67	6,45	5,74	4,64	1,97	1,94	50				
G7F6+FG1	35,5	32,5	35,5	35,5	35,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,76	4,37	4,36	4,58	5,22	9,16	8,15	6,59	2,80	2,76	71				
G7F4+FG	28,8	26,8	27	27,8	27	2	2	2	2	2	2	A1	3,05	3,54	3,54	3,72	4,23	7,43	6,61	5,01	2,27	2,24	57,6				
G7F6+FG	39,3	36,3	37,5	38,3	37,5	3	3	3	3	3	3	A1	4,16	4,84	4,83	5,07	5,78	10,14	9,02	6,96	3,10	3,05	78,6				
G7F4+FE1	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2	2	A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	3,5	230-240 ~	3x2,5	
G7F6+FE1	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	3,5	230-240 ~	3x2,5	
G7F4+FE	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2	2	A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	7,5	400-4153M ~	5x1,5	
G7F6+FE	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3	3	A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	7,5	400-4153M ~	5x1,5	
G7F6+T	43,5	40,5	38,5	39	38,5	3	3	3	3	3	3	A1	4,60	5,35	5,34	5,61	6,39	11,23	9,99	7,15	3,43	3,38	87				
G7F2BP	14	12	14	14	14	2	2	2	2	2	2	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G7F2MP	14	12	14	14	14	2	2	2	2	2	2	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				

PT



PT

FOGÕES A GÁS - SERIE S900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Potência nominal G10		Potência nominal G120		Potência nominal G150,1		Queimador C	Queimador D	Queimador E	Placa 400	Placa 800	Forno a gás	Tipo	Consumo G20		Consumo G25		Consumo G25,1		Consumo G27		Consumo G30		Consumo G31		Ar primário para combustão	Potência nominal do forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação tipo		
	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW								m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h					m³/h	m³/h
SG9F2M	19	15,5	16	15,5	1	1									A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48								
38SG9F2IMP	24	18	17	17	2	2									A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48							
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	1	1	2	2							A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	7,92	5,11	2,72	2,68	69								
SG9F4MP	48	36	34	36	4	4									A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96							
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	49	49	1	2	3	3					A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107							
SG9F6MP	72	54	51	54	51	51	6	6							A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144							
SG9F6A+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	33,5	33,5	1	1	2	2				1	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6							
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	40	4	4						1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6							
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	49	1	2	3	3				1	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6							
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	57	6	6						1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6							
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	1	1	2	2					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5				
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	43	1	2	3	3					A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5				
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	50	1	2	3	3					A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131							
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	58	6	6							A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168							
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	67	2	2	4	4				2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2							
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	80	8	8						2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2							
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	55	2	2	4	4					A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N ~	2 x (5 x 1,5)				
SG9TPM	13	13	9	10	9	9							1		A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26							
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	15	1	1					1		A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6							
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	24,5	1	1					1		A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64							
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	30,5	1	1					1		A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6							
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	46	2	2					1		A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6							

**DADOS TÉCNICOS****FOGÕES A GÁS - SÉRIE LX900**

MODELO	Potência nominal		Potência nominal G30/G31	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Potência nominal G150,1	Queimador C	Queimador D	Queimador E	Placa 400	Placa 800	Forno a gás	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150,1	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão	Potência nominal do forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação tipo	
	KW	KW																										
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	1	1	1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38							
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	1	2	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69							
LX69F2P	24	18	17	18	17	17	2	2	2	A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48							
LX69F4P	48	36	34	36	34	34	4	4	4	A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96							
LX69TP	13	13	9	10	9	9	1	1	1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26							



INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

ATENÇÃO!

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Estrutura, revestimento e dispositivos de segurança do aparelho.

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

PLANO DE COZEDURA A GÁS

Uma torneira de gás de segurança permite a regulação da vazão térmica do máximo ao mínimo.

Faz parte do equipamento também uma segurança de acendimento termoeléctrica (termopar).

As grelhas são de ferro fundido esmaltado.

Os queimadores são de latão, ferro fundido e alumínio.

FORNO

A câmara de cozedura é realizada de aço inoxidável.

A porta com parede dupla e isolamento térmico possui puxador e dobradiça com mola balanceada.

O isolamento da câmara de cozedura é de lã de vidro.

VERSÃO A GÁS

Os queimadores são de aço resistentes a esforços térmicos e mecânicos. A alimentação do gás é efectuada através de uma válvula de segurança com termóstato.

O queimador principal é equipado com uma segurança de acendimento termoeléctrica (termopar).

A regulação da temperatura do forno, variável entre 160 °C e 300 °C, é efectuada através do termóstato.

O fundo do forno é de aço inoxidável.

O colector dos fumos é de chapa aluminada.

VERSÃO ELÉCTRICA FE

As resistências estão no céu (calor superior) e sob o fundo (calor inferior).

A regulação da temperatura entre 50 °C e 300 °C é efectuada através de um termóstato interligado com um interruptor tripolar.

É possível introduzir simultaneamente ou individualmente as resistências superiores ou inferiores.

VERSÃO ELÉCTRICA FE1 (Ventilado)

O motor está na parte traseira, no centro da resistência circular. A regulação da temperatura entre 50 °C e 300 °C é efectuada através de um termóstato.

Indicadores luminosos indicam quando o aparelho está

sob tensão.

A câmara de cozedura é de aço inoxidável.

Na cozinha com forno eléctrico não existe colector dos fumos.

PLACA TOTAL

Estrutura com espessura grossa com tampão central. Queimador de aço inoxidável (TP 40) e de ferro fundido (TP 80). Torneira de gás de segurança, permite a regulação da potência do máximo ao mínimo. Um queimador piloto controla o acendimento dos queimadores principais.

PREDISPOSIÇÃO

Lugar de instalação

Recomenda-se de **colocar** o aparelho num lugar bem ventilado, possivelmente em baixo de uma coifa aspirante.

É possível montar o aparelho sozinho ou ao lado de outras aparelhagens.

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

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

Na presença do forno a gás FGP, o pavimento de apoio deve ser absolutamente de material resistente ao calor e não inflamável.

Antes de efectuar a ligação, é preciso verificar na placa técnica do aparelho se o mesmo está predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível.

Se o aparelho funcionar com um tipo de gás diferente, consultar o parágrafo “Funcionamento com outros tipos de gás”.

Normas de lei, regras técnicas e directivas

Na previsão da montagem observar as seguintes normas:

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



INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção, devem ser executadas por empresas autorizadas pela Empresa de abastecimento local do Gás em conformidade com as normas vigentes.

Em primeiro lugar solicitar o parecer da Empresa local de abastecimento de Gás.

Procedimentos de instalação

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

Ligação do gás

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

Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais apropriados para a descarga dos produtos da combustão no respeito de quanto prescrito pelas normas de instalação. As aparelhagens são consideradas (ver tabela 2 dados técnicos) como aparelhos a gás do tipo "A":

Não previstos para serem ligados a um conduto de evacuação dos produtos da combustão.

Tais aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em coifas apropriadas, ou dispositivos similares, ligadas a uma chaminé de eficiência segura ou directamente para o exterior.

Na falta é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente na parte externa, com vazão não inferior a quanto exigido, ver tabela 2, aumentado da troca de ar necessária para o bem-estar dos operadores.

Ligação eléctrica

Antes de ligar o aparelho à rede controlar que:

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

Por outro lado, a montante do aparelho deve haver um dispositivo com uma abertura dos contactos de pelo menos 3 mm que permita de desligar o aparelho de modo unipolar. A tal fim podem servir por exemplo, interruptores de segurança.

O interruptor unipolar deve estar na proximidade do aparelho, ser homologado e ter uma secção apropriada ao aparelho.

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

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

Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial.

O borne previsto está situado próximo à entrada do fio. É marcado com uma etiqueta.



INSTALAÇÃO

Operações preliminares para a instalação

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

Colocação em funcionamento

Antes de colocar em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás utilizado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis in loco.

Caso contrário, providenciar a passagem à família de gás exigida ou à transformação ao grupo de gás exigido (ver parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gás"). Atenção: para garantir o seu funcionamento correcto os queimadores TC (tripla coroa) e as respectivas tampas devem estar posicionados perfeitamente ver Fig. 1.1

Devem ser evitados posicionamentos como na Fig. 1.2

Controlo da potência

Usar os bicos para a potência nominal predispostos nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, representada na placa do aparelho
- reduzida.

Tais bicos estão referidos na tabela queimadores.

A pressão de alimentação de gás deve estar nos seguintes campos:

- de 18 até 22,5 mbar para gás da segunda família (metano)
- de 27 até 37 mbar para gás da terceira família (butano-propano).

Fora das margens acima citadas de pressão não é possível fazer os aparelhos funcionar.

Se desejar outro controlo da potência, é possível efectuarlo por meio de um contador seguindo o denominado "método volumétrico".

De regra, de qualquer maneira, é suficiente um controlo do funcionamento correcto dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig. 2)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar).

Remover o parafuso (F) da tomada de pressão e ligar o manómetro: efectuada a medição, aparafusar de novo hermeticamente o parafuso (F).

IMPORTANTE: O controlo da pressão deve ser efectuado



com todos os dispositivos de gás ligados e que funcionam.

Controlo da potência conforme o método volumétrico

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

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

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas no valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela 1. O valor do poder calorífero do gás, pode ser solicitado pela empresa local de abastecimento do gás.

Controlo do funcionamento

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

Controlo da chama

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

Controlo do ar primário

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

Na tabela queimadores é dada a medida H de regulação.

Controlo das funções

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

Avisos para o instalador

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

Funcionamento com outros tipos de gás

Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário utilizar bicos apropriados para o queimador conforme a tabela queimadores.

Os bicos dos queimadores para os vários tipos de gás, marcados com o relativo diâmetro em centésimos de mm, estão num envelope fornecido junto com o aparelho.

Quando terminar a transformação ou a adaptação executar o controlo das funções do aparelho conforme descrito no parágrafo "Controlo de funções".

FOGOS ABERTOS

Substituição dos bicos do queimador (fogos abertos Fig. 2)

Para substituir o bico (1): remover a grelha, a tampa do queimador, o corpo do queimador.

Substituir o bico (1) (ver tabela queimadores).

Regulação do mínimo (fogos abertos)

O parafuso do mínimo deve ser regulado como a seguir:

- para o funcionamento com GPL, aparafusar o parafuso (2) de regulação do mínimo em batente;
- no caso de funcionamento com metano colocar o aparelho em funcionamento. Virar o manípulo na posição de mínimo e com o parafuso (2) regular o fluxo (virando no sentido horário = redução do fluxo; no sentido contrário ao ponteiro do relógio = aumento do fluxo).

Regulação do bico piloto (fogos abertos- Fig. 2)

Remover a grade e a bacia da superfície; retirar o fecho (3) e, com uma chave de fenda, regular o bico (5).

O bico é regulado de modo correcto quando a chama envolve o termopar. No caso de funcionamento com GPL o parafuso de regulação deve ser aparafusado a fundo. Recolocar o parafuso de fecho (3) e a relativa guarnição (4).

Controlo do ar primário

Após ter trocado o bico, conforme descrito acima, controlar que a medida H (fig. 2) da regulação do ar primário esteja conforme os dados contidos na tabela dos queimadores.

FORNO A GÁS SÉRIE FG1

Substituição do bico do queimador (forno a gás tipo FG1 Fig. 3)

Para ter acesso ao queimador do forno remover o fundo inferior (internamente na câmara de cozedura).

Remover o parafuso D e extrair o queimador puxando-o para a frente prestando atenção para não estragar o termopar fixado no queimador. Com a chave apropriada, desparafusar o injector C e substituir com aquele previsto para o tipo de gás.

Para remontar o queimador, efectuar as mesmas operações ao contrário.

Controlo do ar primário

Antes de remontar o queimador, controlar que a medida H da braçadeira E de regulação do ar, esteja correcta de acordo com as indicações da tabela queimadores.

Regulação do mínimo (forno a gás Fig. 3)

O parafuso do mínimo (N) deve ser regulado, após ter removido o painel, como a seguir:

- no caso de funcionamento com GPL deve ser aparafusado a fundo;
- no caso de funcionamento com metano:
 - 1- Identificar o manípulo da torneira correspondente.
 - 2- Acender o queimador colocá-lo na posição de mínimo.



- 3- Regular a vazão do mínimo agindo no parafuso N, desparafusando aumenta e aparafusando diminui a vazão.
- 4- Atingida a chama que se considera apropriada para a função no mínimo, verificar que a mesma corresponde à vazão no mínimo indicada na tabela queimadores.
- 5- Se a potência constar inferior ao valor da tabela, desparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controle.
- 6- Se a potência constar superior ao valor da tabela, aparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controle.

FORNO A GÁS SÉRIE FG E MOD. T

Substituição do bico do queimador (forno a gás tipo FG Fig. 4.1)

Remover o painel inferior. Desparafusar o parafuso (2) de fixação do bocal de ar primário e empurrar o bocal no venturi.

Agora o bico está facilmente acessível.

Após a substituição do bico conforme o tipo de gás e os dados técnicos, remontar tudo e regular a medida "H" do ar primário (ver tabela queimadores).

Substituição do bico do queimador (Mod. T Fig. 4.2)

Remover o fundo na parte interna da câmara de cozedura.

No caso do FGP remover também o queimador.

Desparafusar e remover o regulador do ar primário (1), depois substituir o bico.

Após a substituição do bico conforme o tipo de gás e os dados técnicos, remontar tudo e regular a medida "H" do ar primário (ver tabela queimadores).

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

Remover o painel inferior (Fig. 4.1).

Remover o fundo (Fig. 4.2).

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

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

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

No caso de funcionamento com GPL o parafuso interno deve ser aparafusado a fundo.

Regulação do mínimo (forno a gás Fig. 5)

O parafuso do mínimo (36) deve ser regulado, após ter removido o painel:

- no caso de funcionamento com GPL deve ser aparafusado a fundo;
 - no caso de funcionamento com metano:
- 1- Identificar o manípulo da torneira correspondente.
 - 2- Acender o queimador colocá-lo na posição de mínimo.
 - 3- Regular a vazão do mínimo agindo no parafuso 36, desparafusando aumenta e aparafusando diminui a vazão.
 - 4- Atingida a chama que se considera apropriada para a função no mínimo, verificar que a mesma corresponde à vazão no mínimo indicada na tabella queimadores.
 - 5- Se a potência constar inferior ao valor da tabela, desparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controle.

- 6- Se a potência constar superior ao valor da tabela, aparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controle.

PLACA TOTAL

Substituição dos bicos do queimador placa total TP40 (Fig.7). Para substituir o bico (1): remover o painel desparafusando os parafusos da beirada inferior e superior. Tirar a regulação de ar (2) desparafusando o parafuso. Substituir o bico (1) (ver tabela queimadores).

Substituição dos bicos do queimador placa total TP 80 (Fig.9)

Retirar completamente a placa de cozedura, remover os dois parafusos de fixação do painel de isolamento, colocado no fundo da câmara de combustão. Retirar a regulação de ar desparafusando o parafuso de fixação e substituir o bico (ver tabelas queimadores). Restabelecer a regulação de ar e reposicionar o painel de isolamento.

Regulação do mínimo (placa total Fig. 2)

O parafuso do mínimo (2) deve ser regulado, após ter removido o painel:

- no caso de funcionamento com GPL deve ser aparafusado a fundo;
 - no caso de funcionamento com metano:
- 1- Identificar o manípulo da torneira correspondente.
 - 2- Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
 - 3- Regular a vazão do mínimo agindo no parafuso 2, desparafusando aumenta e aparafusando diminui a vazão.
 - 4- Atingida a chama que se considera apropriada para a função no mínimo, verificar que a mesma corresponde à vazão no mínimo indicada na tabella queimadores.
 - 5- Se a potência constar inferior ao valor da tabela, desparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controle.
 - 6- Se a potência constar superior ao valor da tabela, aparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controle.

Substituição do bico piloto da placa total (Fig.7)

O piloto é com bico fixo e com ar fixo. Para alcançar o piloto remover o painel, conforme descrito acima, e eventualmente o tampão da placa. Segundo a tabela de queimadores, substituir o bico (B) com aquele apropriada, após ter desparafusado a porca (F).

Controlo do ar primário do queimador principal

Após ter trocado o bico, conforme acima descrito, controlar que a medida H (Fig. 7) da regulação do ar primário seja segundo os dados contidos na tabela de queimadores. Para regular a posição da abraçadeira (2), desparafusar o parafuso e fazê-lo correr.

SISTEMAS DE SEGURANÇA DO APARELHO

Válvula de segurança

Uma válvula com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto



apagar.

Para restabelecer o funcionamento é preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto.

Termostato de segurança (apenas para os fornos)

Interrompe o fluxo de gás em caso de anomalias graves. É restabelecido manualmente, desapertando a porca "A" (fig. 10). Se for accionado, contacte a assistência técnica.

MANUTENÇÃO

Atenção!

Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção ou de reparação, desligar o aparelho da rede de gás e da rede eléctrica.

Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez por ano:

- controlo do funcionamento de todos os dispositivos de regulação e segurança;
- controlo do funcionamento dos queimadores:
 - acendimento;
 - segurança da combustão;
- controlo das várias funções seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Controlo de funções".

Se for necessária a limpeza dos queimadores do plano de trabalho, proceder conforme a seguir:

- remover a grelhas, as tampas e os corpos dos queimadores;
- limpar as partes com água e detergente e um utensílio apropriado. Enxaguar e enxugar.
- ao remontar as partes prestar atenção que as mesmas sejam encaixadas nos seus alojamentos de maneira correcta.

PT

AVISO

Após ter efectuado a substituição de partes de alimentação do gás é necessário executar um controlo da vedação e das funções dos vários elementos.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS SOBRESSALENTES)

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS SOBRESSALENTES ORIGINAIS FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição de peças deve ser efectuada pelo pessoal autorizado!

Para substituir as seguintes peças extrair antes de tudo os manípulos de comando e remover o painel de comandos (após ter afrouxado os parafusos de fixação) e os outros painéis interessados.

Torneira com válvula para fogos abertos e placa total (Fig. 2)

Afrouxar a conexão do conduto do gás e do termopar, afrouxar a conexão de fixação da torneira na rampa e substituir a peça.

Termopar (fogos abertos e placa total)

Desparafusar a porca de fixação do termopar na torneira e

aquela nos queimadores e substituir a peça.

Termóstato gás forno (Fig. 3)

Afrouxar as porcas dos condutos de gás e do termopar, extrair o bulbo do termóstato dos grampos de sustentação situados dentro da câmara de cozedura e substituir com a nova torneira.

Queimador principal (forno a gás - Fig. 3)

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

Termopar forno

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

Resistências (forno eléctrico)

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

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO


Como acender e apagar o queimador de um fogo aberto com piloto (Fig. 2) Virar o manípulo (21) até a posição de faísca. Com um fósforo ou outro meio adequado, acender o queimador piloto. Manter carregado até o termopar esquentar e manter o piloto aceso. Depois colocar o manípulo na posição máxima ou mínima de forma a acender o queimador principal do fogo correspondente. Para apagar o queimador, virar o manípulo para a direita até à posição de faísca, assim o queimador principal apaga. Para apagar o piloto, colocar o manípulo na posição ●.

A chama pode ser regulada:

à vazão máxima  (chama grande)

à vazão mínima  (chama pequena)

Modo de acender e apagar a placa total

Carregar e rodar o manípulo (21) até à posição de faísca e simultaneamente carregar o botão marcado com o símbolo . Manter o manípulo carregado até o termopar esquentar e manter o piloto aceso. Depois colocar o manípulo na posição máxima ou mínima de forma a acender o queimador principal do fogo correspondente. Para apagar o queimador, virar o manípulo para a direita até à posição de faísca, assim o queimador principal apaga. Para apagar o piloto, colocar o manípulo na posição ●.

Como acender e apagar o forno a gás sem piloto - (Forno FG1) (Fig. 3)

Acendimento: abrir a porta do forno, carregar e virar o manípulo na posição 7 e, mantendo-o carregado, aproximar uma chama no fundo do forno na posição M.



Manter o manípulo carregado durante cerca 20" depois do acendimento; isto para permitir que o dispositivo de segurança entre em funcionamento. Regular então a graduação termostática mais apropriada conforme a cozedura.

Como acender e apagar o forno a gás com piloto - (Forno FG e Forno Mod. T) (Fig. 5)

Como acender: abrir a porta do forno, carregar e rodar o manípulo na posição * ou com o acendedor piezoelétrico, segurando-o carregado, acender a chama piloto com um fósforo.

Essa operação deve ser observada através do foro existente no fundo. Manter o manípulo carregado durante cerca 20" depois do acendimento; isto para permitir que o dispositivo de segurança entre em funcionamento. Regular então a graduação termostática mais apropriada conforme a cozedura, considerando que as temperaturas em relação às posições do manípulo são as seguintes:

Fornos FG1 Posição graus °C

Fornos FG

Fornos T

	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	300

Fornos FGP Posição graus °C

1	60
2	100
3	140
4	180
5	220
6	260
7	300

COLOCAÇÃO DOS FORNOS ELÉCTRICOS EM OPERAÇÃO

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DO FORNO ELÉCTRICO TIPO FE (Fig. 6)

Virando o para a direita ou para a esquerda o selector (23), escolher o tipo de cozedura, calor em cima e/ou em baixo.

Numa destas posições acende-se o indicador luminoso verde (25) = aparelho sob tensão.

Virando o manípulo (24) na temperatura desejada introduzem-se as resistências, o indicador luminoso (6) acende e apaga quando a temperatura seleccionada é atingida e as resistências apagam.

Para apagar o forno virar o termóstato na posição ● e o selector na posição ○.

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DO FORNO ELÉCTRICO TIPO FE1 (Fig. 8)

Neste tipo de forno o aquecimento é proveniente da parte traseira da câmara.

Porém é equipado com um ventilador que distribui de maneira homogénea o aquecimento em toda a câmara do forno.

Virando o manípulo (24) na temperatura desejada é introduzida a resistência, o indicador luminoso (26) acende e apaga quando a temperatura seleccionada for atingida e a resistência apaga.

Para apagar o forno virar o termóstato na posição ○. No primeiro disparo do manípulo pode-se ter somente o funcionamento da ventoinha para as funções de arrefecimento-descongelação.

APAGAMENTO

Apagamento no caso de avaria

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

Comportamento em caso de avaria e de interrupção prolongada de funcionamento

Se o aparelho não for utilizado durante um período prolongado limpar a fundo e fechar a alimentação eléctrica e do gás.

No caso de mau funcionamento ou avaria, fechar a alimentação do gás e desligar o aparelho da rede. Avisar o serviço de assistência.

CUIDADO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza desligue e deixe esfriar o aparelho.
- No caso de aparelho com alimentação eléctrica actue no inter-ruptor de corte para desactivar a alimentação eléctrica.

A limpeza diária rigorosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e a longa duração. As superfícies em aço devem ser limpas com líquido para pratos diluído em água muito quente utilizando um pano macio; para a sujeira mais resistente use álcool etílico, acetona ou outro solvente sem halogénio; **não use detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico.**

O uso de ácidos pode comprometer o funcionamento e a segurança do aparelho.

Não use escovas, palhas de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas que poderão provocar manchas de ferrugem por contaminação.

Pelo mesmo motivo evite o contacto com objectos de ferro.

Atenção com palhas de aço ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar riscos danosos sobre as mesmas.

Se a sujeira for acentuada, não use de maneira nenhuma lixa ou esmeril; recomendamos como alternativa o uso de esponjas sintéti-cas (por ex. esponja Scotchbrite).



Deve também ser excluído o uso de substâncias para limpar prata e preste atenção nos valores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos.

Nunca dirija o jacto de água sobre a aparelhagem para não danificá-la.

Após a limpeza, enxagúe cuidadosamente com água limpa e seque com cuidado utilizando um pano.



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

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

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

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

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

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

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



Εγχειρίδιο χρήσης

Διαστάσεις	206
Τεχνικά χαρακτηριστικά	209
Ειδικές οδηγίες	216



ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

Συσκευή τύπος	Περιγραφή	Διασ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G6F2BH6	2 ανοιχτές εστίες High Power Επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 ανοιχτές εστίες Max Power Επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 ανοιχτές εστίες High Power Με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 ανοιχτές εστίες Max Power Με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 ανοιχτές εστίες High Power Επιτραπέζια	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 ανοιχτές εστίες Max Power Επιτραπέζια	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 ανοιχτές εστίες High Power Με έπιπλο	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 ανοιχτές εστίες Max Power Με έπιπλο	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 ανοιχτές εστίες High Power + φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 ανοιχτές εστίες Max Power + φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 ανοιχτές εστίες High Power + φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 ανοιχτές εστίες Max Power + φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 ανοιχτές εστίες High Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 ανοιχτές εστίες Max Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 ανοιχτές εστίες High Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 ανοιχτές εστίες Max Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 ανοιχτές εστίες High Power + φούρνος αερίου Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 ανοιχτές εστίες Max Power + φούρνος αερίου Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 ανοιχτές εστίες High Power + φούρνος αερίου Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 ανοιχτές εστίες Max Power + φούρνος αερίου Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 ανοιχτές εστίες High Power Επιτραπέζια -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 ανοιχτές εστίες High Power Με έπιπλο -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 ανοιχτές εστίες High Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 ανοιχτές εστίες High Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 ανοιχτές εστίες Max Power Επιτραπέζια -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 ανοιχτές εστίες Max Power Με έπιπλο -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 ανοιχτές εστίες Max Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 ανοιχτές εστίες Max Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 ανοιχτές εστίες High Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 1/1 GN -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 ανοιχτές εστίες High Power - 1 ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 ανοιχτές εστίες High Power Επιτραπέζια L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 ανοιχτές εστίες High Power + φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 ανοιχτές εστίες High Power + Φούρνος αερίου Tuttamisura -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

EL

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 1200

Συσκευή τύπος	Περιγραφή	Διασ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G12F4H9M	4 ανοιχτές εστίες High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 ανοιχτές εστίες High Power + φούρνος αερίου Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 ανοιχτές εστίες Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 ανοιχτές εστίες Max Power + Φούρνος αερίου Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700**

Συσκευή τύπος	Περιγραφή	Διασ.: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G7T4P2FB	1Κεραμική 400 - 2 ανοιχτές εστίες Επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1Κεραμική 400 - 2 ανοιχτές εστίες Με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1Κεραμική 400 - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1Κεραμική 400 - 4 ανοιχτές εστίες Επιτραπέζια	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1Κεραμική 400 - 4 ανοιχτές εστίες Με έπιπλο	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1Κεραμική 400 - 4 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1Κεραμική 400 - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 ανοιχτές εστίες	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 ανοιχτές εστίες	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 ανοιχτές εστίες	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 ανοιχτές εστίες εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 ανοιχτές εστίες εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 ανοιχτές εστίες εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 ανοιχτές εστίες con 1 φούρνος αερίου	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 ανοιχτές εστίες -1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 ανοιχτές εστίες - 1φούρνος αερίου	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 ανοιχτές εστίες -1 ουδέτερο ερμάριο - 1φούρνος αερίου	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 ανοιχτές εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G67F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 ανοιχτές εστίες - 1φούρνος αερίου 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 ανοιχτές εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1φούρνος αερίου 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1Κεραμική εστία σε καβαλέτο	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1Κεραμική - 1 φούρνος αερίου	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1Κεραμική - 1 φούρνος αερίου400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες εστία σε καβαλέτο	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες 1 φούρνος αερίου400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 ανοιχτές εστίες - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Συσκευή τύπος	Περιγραφή	Διασ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G9F2M • G9F2MP	2 ανοιχτές εστίες εστίες με εμφανή θέση	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 ανοιχτές εστίες εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 ανοιχτές εστίες εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 ανοιχτές εστίες con 1 φούρνος αερίου	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 ανοιχτές εστίες -1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 ανοιχτές εστίες -1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 ανοιχτές εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 ανοιχτές εστίες - 2 φούρνος αερίου	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 ανοιχτές εστίες - 2 φούρνος αερίου 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 ανοιχτές εστίες - 2 φούρνος αερίου	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1Κεραμική εστία σε καβαλέτο	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1Κεραμική - 1 φούρνος αερίου	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1Κεραμική - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες εστία σε καβαλέτο	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1Κεραμική - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 ενιαία εστία - 4 ανοιχτές εστίες με εμφανή θέση	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 ενιαία εστία - 4 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Συσκευή τύπος	Περιγραφή	Διασ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
SG9F2M • SG9F2MP	2 ανοιχτές εστίες με εμφανή θέση	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 ανοιχτές εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 ανοιχτές εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 ανοιχτές εστίες με 1 φούρνο αερίου	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 ανοιχτές εστίες -1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 ανοιχτές εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 ανοιχτές εστίες -1 ουδέτερο ερμάριο - 1 ηλεκτρικός φούρνος	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 ανοιχτές εστίες - 2 φούρνοι αερίου	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 ανοιχτές εστίες - 2 ηλεκτρικοί φούρνοι	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 ενιαία εστία σε καβαλέτο	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 ενιαία εστία - 1 φούρνος αερίου	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 ενιαία εστία - 2 ανοιχτές εστίες σε καβαλέτο	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 ενιαία εστία - 2 ανοιχτές εστίες - 1 φούρνος αερίου	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 ενιαία εστία - 4 εστίες - 1 φούρνος αερίου	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900

Συσκευή τύπος	Περιγραφή	Διασ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
LXG9F2 - LXG9F2P	2 ανοιχτές εστίες αναρτώμενες	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 ανοιχτές εστίες αναρτώμενες	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 ενιαία εστία αναρτώμενη	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600 PLUS

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Ονομαστική ισχύς G30/G31		Ονομαστική ισχύς G110		Ονομαστική ισχύς G120		Ονομαστική ισχύς G150.1		Καυστήρας C	Καυστήρας D	Καυστήρας E	Ενιαία εστία 400	Ενιαία εστία 800	Φόρητος υπαρκτίου	Τύπος	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25.1	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2.350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G30	Κατανάλωση G31	Προβλ. άνεμος για καθύψ.	Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικού φύδνου	Τάση τροφοδοσίας	Καθαίο τροφοδοσία τύπου H07RN-F
	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	kW	V
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,21	2,60	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,21	2,60	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	17	18	17	17	17	17	17	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	5,51	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	17	18	17	17	17	17	17	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	5,51	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	1	1				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,21	2,51	1,70	1,10	1,09	28			
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	17	17	17	17	17	2	2				A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,21	2,60	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	15	15	15	15	15	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	2,78	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	20	20	20	20	20	2	2				A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	17	17	17	17	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	5,51	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	1	1				A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	22,7	22,7	22,7	22,7	22,7	2	2				A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	17	17	17	17	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	5,51	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	24	24	24	24	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	24	25	24	24	24	24	24	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	27	27	27	27	27	1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	29,7	29,7	29,7	29,7	29,7	1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	24	24	24	24	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	24	24	24	24	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2E+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		Αριθμός καυστήρες	Εμβα. εστία 400	Εμβα. εστία 800	Φόρηρος υγραρίου	Τύπος	Κατανάλωση										Όνομαστική ισχύς	Τάση τροφοδοσίας	Καώδιο τροφοδοσίας		
	GW	KW						G30/G31	G110	G120	G150.1	Α	Β	Γ	Δ	Ε	Ζ				Η	Θ
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	2,79	4,90	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38	38	
LX69F4	34,5	27,5	27,5	27,5	27,5		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69	69		
LX69F2P	24	18	17	18	17		A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48	48			
LX69F4P	48	36	34	34	34		A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96	96			
LX69TP	13	13	9	10	9	1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26	26			



ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Κατασκευή, εξοπλισμός και διατάξεις ασφαλείας της συσκευής.

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος.

Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10.

ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΣΤΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ

Μία βάνα αερίου ασφαλείας επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμικής ικανότητας από το μέγιστο μέχρι το ελάχιστο. Αποτελεί μέρος του εξοπλισμού και μία ασφάλεια θερμοηλεκτρικής ανάφλεξης (θερμοστοιχείο).

Οι χάρτες είναι από σμαλτωμένο χυτοσίδηρο.

Οι καυστήρες είναι από ορειχάλκο, χυτοσίδηρο και αλουμίνιο.

ΦΟΥΡΝΟΣ

Ο θάλαμος ψησίματος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι.

Η πόρτα με διπλό τοίχωμα και θερμική μόνωση διαθέτει χειρολαβή και στροφέα με ισορροπημένο ελατήριο.

Η μόνωση του θαλάμου ψησίματος είναι από ίνα γυαλιού.

Τύπος αερίου

Οι καυστήρες είναι από ατσάλι και ανθεκτικοί στις θερμικές και μηχανικές εντάσεις. Η τροφοδοσία του αερίου γίνεται μέσω μιας βαλβίδας ασφαλείας με θερμοστάτη.

Ο κύριος καυστήρας διαθέτει μία θερμοηλεκτρική ασφάλεια ανάφλεξης (θερμοστοιχείο).

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας του φούρνου, η οποία κυμαίνεται μεταξύ 160 °C και 300 °C, γίνεται μέσω του θερμοστάτη.

Η βάση του φούρνου είναι από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ο συλλέκτης των καπνών είναι από έλασμα αλουμινίου.

Ηλεκτρικός τύπος FE

Οι αντιστάσεις βρίσκονται στην οροφή (άνω θερμότητα) και κάτω από τη βάση (κάτω θερμότητα).

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 °C και 300 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη σε σύνδεση με έναν τριπολικό διακόπτη.

Είναι δυνατή η ταυτόχρονη ή μεμονωμένη σύνδεση των άνω ή κάτω αντιστάσεων.

Ηλεκτρικός τύπος FE1 (Με ανεμιστήρα)

Ο κινητήρας βρίσκεται στο πίσω μέρος, στο κέντρο της

κυκλικής αντίστασης. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 °C και 300 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη.

Φωτεινές λυχνίες επισμαίνουν τότε η συσκευή είναι σε τάση.

Ο θάλαμος ψησίματος είναι από ανοξείδωτο ατσάλι.

Στην κουζίνα με ηλεκτρικό φούρνο δεν υπάρχει συλλέκτης των καπνών.

ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Κατασκευή από μεγάλο πάχος με κεντρικό πώμα. Καυστήρες από ανοξείδωτο χάλυβα (TP 40) και από χυτοσίδηρο (TP 80). Στρόφιγγα αερίου ασφαλείας που επιτρέπει τη ρύθμιση της ισχύος από το μέγιστο στο ελάχιστο. Μια φλόγα αναμονής επιτρέπει στην ανάφλεξη των κυρίως καυστήρων.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Χώρος εγκατάσταση

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα.

Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές.

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

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

Όταν υπάρχει φούρνος αερίου FGP, το δάπεδο στήριξης πρέπει να είναι οπωσδήποτε από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και όχι εύφλεκτο.

Πριν να κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου.

Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο «Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου».

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:



- πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- τις διατάξεις του Οργανισμού παροχής Αερίου
- τις ισχύουσες διατάξεις CEI
- διατάξεις των VVF.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταιρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό Οργανισμό παροχής Αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Κατ' αρχάς ζητήστε τη γνωμοδότηση του τοπικού Οργανισμού παροχής του Αερίου.

Διαδικασίες εγκατάστασης

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

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση στο στόμιο των 3/8» G ή 1/2» G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπασίμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ασάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς.

Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητά τους χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Οι συσκευές θεωρούνται (βλέπε πίνακα 2 τεχνικά στοιχεία) 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 2, ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

Ηλεκτρική σύνδεση

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

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

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

Γ' αυτόν το σκοπό χρειάζονται για παράδειγμα διακόπτες ασφαλείας.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκεκριμένος και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή.

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

Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου. Προσδιορίζεται από μία ετικέτα.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προκαταρκτικές εργασίες εγκατάστασης

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας.

Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Θέση σε λειτουργία

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, φροντίστε να περάσετε στην οικογένεια αερίου που απαιτείται ή την προσαρμογή στην ομάδα αερίου που απαιτείται (βλέπε παράγραφο «Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου»).

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

Αποφύγετε τοποθετήσεις όπως στην Εικ. 1.2

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, αναφέρεται στην πινακίδα της συσκευής
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια αυτά γίνεται αναφορά στον πίνακα καυστήρων.

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των παρακάτω ορίων:

- από 18 έως 22,5 mbar για αέριο της δεύτερης οικογένειας (φυσικό αέριο)
- από 27 έως 37 mbar για αέριο της τρίτης οικογένειας (βουτάνιο-προπάνιο).



Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη «ογκομετρική μέθοδο».

Κατά κανόνα, σε κάθε περίπτωση, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 2)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ανάλυση min. 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (F) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (F).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονόμετρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου χρονικά. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή E υπολογιζόμενη ως εξής

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

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα 1. Η τιμή της θερμидικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα καυστήρων.

Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικαντήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο. Σε αντίθετη περίπτωση ρυθμίστε τη βίδα ρύθμισης.

Έλεγχος του κύριου αέρα

Οι καυστήρες των φούρνων διαθέτουν μία ρύθμιση του κύριου αέρα.

Στον πίνακα καυστήρων δίδεται το μέγεθος Η ρύθμισης.

Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη

χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το βιβλίο οδηγιών.

- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για να περάσετε σε έναν άλλον τύπο αερίου, για παράδειγμα από το φυσικό αέριο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των κατάλληλων ακροφυσίων για τον καυστήρα σύμφωνα με τον πίνακα καυστήρων. Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διάφορους τύπους αερίου, τα οποία διακρίνονται με τη σχετική διάμετρο σε εκατοστά του mm, βρίσκονται μέσα σε ένα φάκελο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Στο τέλος της μετατροπής ή προσαρμογής κάντε τον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Έλεγχος λειτουργιών».

ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Αντικατάσταση των ακροφυσίων του καυστήρα (ανοιχτές εστίες Εικ. 2)

Για να αντικαταστήσετε το ακροφύσιο (1): αφαιρέστε τη σχάρα, το καπάκι του καυστήρα, το σώμα του καυστήρα. Αντικαταστήστε το ακροφύσιο (1) (βλέπε πίνακα καυστήρων).

Ρύθμιση του ελάχιστου (ανοιχτές εστίες)

Η βίδα του ελάχιστου πρέπει να ρυθμιστεί ως εξής:

- για τη λειτουργία με GPL, βιδώστε τη βίδα (2) ρυθμισμός του ελάχιστου
- σε περίπτωση λειτουργίας με φυσικό αέριο βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή. Γυρίστε το διακόπτη στη θέση του ελάχιστου και με τη βίδα (2) ρυθμίστε τη ροή (γυρίζοντας δεξιόστροφα = μείωση της ροής αριστερόστροφα = αύξηση της ροής).

Ρύθμιση του ακροφυσίου πιλότου

(ανοιχτές εστίες - Εικ. 2)

Βγάλτε τη σχάρα και τη λεκάνη της επιφάνειας, βγάλτε το κλείσιμο (3) και, με ένα κατσαβίδι, ρυθμίστε το ακροφύσιο (5).

Το ακροφύσιο είναι σωστά ρυθμισμένο όταν η φλόγα περιβάλλει το θερμοστοιχείο. Σε περίπτωση λειτουργίας με GPL η εσωτερική βίδα πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος. Τοποθετήστε και πάλι τη βίδα κλεισίματος (3) και τη σχετική φλάντζα (4).

Έλεγχος του κύριου αέρα

Αφού αλλάξετε το ακροφύσιο, όπως περιγράφεται παραπάνω, ελέγξτε ότι το μέγεθος Η (εικ. 2) της ρύθμισης του κύριου αέρα είναι σύμφωνα με τα στοιχεία που αναγράφονται στον πίνακα καυστήρων.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΟΝΤ. FG1

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα (φούρνος αερίου τύπου FG1 Εικ. 3)

Για να έχετε πρόσβαση στον καυστήρα του φούρνου αφαιρέστε την κάτω βάση (εντός του θαλάμου ψησίματος).



Αφαιρέστε τη βίδα D και βγάλτε τον καυστήρα τραβώντας τον εμπρός προσέχοντας να μην προκαλέσετε φθορά στο θερμοστοιχείο που είναι στερεωμένο στον καυστήρα. Με το ειδικό κλειδί, ξεβιδώστε τον εγχυτήρα C και αντικαταστήστε τον με αυτόν που προβλέπεται για τον τύπο του αερίου.

Για να συναρμολογήσετε και πάλι τον καυστήρα, εκτελέστε τις ίδιες ενέργειες αντίστροφα.

Έλεγχος του κύριου αέρα

Πριν να συναρμολογήσετε και πάλι τον καυστήρα, ελέγξτε ότι το μέγεθος H του κολάρου E ρύθμισης του αέρα, είναι σωστό σύμφωνα με τις υποδείξεις του πίνακα καυστήρων.

Ρύθμιση του ελάχιστου (φούρνος αερίου Εικ. 3)

Η βίδα του ελάχιστου (N) πρέπει να ρυθμιστεί, αφού βγάλετε το ταμπλό, ως εξής:

- σε περίπτωση λειτουργίας με GPL πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος,
 - σε περίπτωση λειτουργίας με φυσικό αέριο:
- 1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας.
 - 2- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο.
 - 3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα N, ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
 - 4- Αφού επιτευχθεί η φλόγα που θεωρείτε κατάλληλη για τη λειτουργία του ελάχιστου, βεβαιωθείτε ότι αυτή αντιστοιχεί στο ελάχιστο που υποδεικνύεται στον πίνακα καυστήρων.
 - 5- Εάν η ικανότητα είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
 - 6- Εάν η ικανότητα είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΟΝΤ. FG ΚΑΙ ΜΟΝΤ. T

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

Αφαιρέστε το κάτω πάνελ. Ξεβιδώστε τη βίδα (2) στερέωσης του δακτύλιου του κύριου αέρα και ωθήστε το δακτύλιο στο venturi.

Τώρα το ακροφύσιο είναι εύκολα προσβάσιμο.

Μετά την αντικατάσταση του ακροφυσίου ανάλογα με τον τύπο αερίου και τα τεχνικά στοιχεία, επανατοποθετήστε το όλο και ρυθμίστε το μέγεθος "H" του κύριου αέρα (βλέπε πίνακα καυστήρων).

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα (Φούρνος T Εικ. 4.2)

Αφαιρέστε την βάση εσωτερικά του θαλάμου ψησίματος. Στην περίπτωση του FGP αφαιρέστε και την καλύπτρα καυστήρα.

Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το ρυθμιστή του κύριου αέρα (1), στη συνέχεια αντικαταστήστε το ακροφύσιο.

Μετά την αντικατάσταση του ακροφυσίου ανάλογα με τον τύπο αερίου και τα τεχνικά στοιχεία, επανατοποθετήστε το όλο και ρυθμίστε το μέγεθος "H" του κύριου αέρα (βλέπε πίνακα καυστήρων).

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

Αφαιρέστε το κάτω πάνελ. (Εικ. 4.1).

Αφαιρέστε τη βάση (Εικ. 4.2).

Αφαιρέστε το κλείσιμο (11) (Εικ. 4.3).

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

Στο τέλος τοποθετήστε και πάλι το κλείσιμο (11) και τη σχετική φλάντζα.

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

Ρύθμιση του ελάχιστου (φούρνος αερίου Εικ. 5)

Η βίδα του ελάχιστου (36) πρέπει να ρυθμιστεί, αφού βγάλετε το ταμπλό:

- σε περίπτωση λειτουργίας με GPL πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος,
- σε περίπτωση λειτουργίας με φυσικό αέριο:

- 1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας.
- 2- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο.
- 3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα 36, ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
- 4- Αφού επιτευχθεί η φλόγα που θεωρείτε κατάλληλη για τη λειτουργία του ελάχιστου, βεβαιωθείτε ότι αυτή αντιστοιχεί στο ελάχιστο που υποδεικνύεται στον πίνακα καυστήρων.
- 5- Εάν η ικανότητα είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
- 6- Εάν η ικανότητα είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.

ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

EL

Αντικατάσταση των μπεκ του καυστήρα της ενιαίας εστίας TP40 (Εικ. 7). Για να αντικαταστήσετε το ακροφύσιο (1): βγάλτε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες του κάτω και άνω άκρου.

Βγάλτε τη ρύθμιση αέρα (2) ξεβιδώνοντας τη βίδα.

Αντικαταστήστε το ακροφύσιο (1) (βλέπε πίνακα καυστήρων).

Αντικατάσταση των μπεκ του καυστήρα της ενιαίας εστίας TP 80 (Fig.9)

Αφαιρέστε ολόκληρο το πλαίσιο εστιών, αφαιρέστε και τις δυο βίδες στερέωσης του μονωτικού πάνελ που βρίσκεται στο κάτω μέρος του θαλάμου καύσης. Κλείστε τη βίδα ρύθμισης αέρα ξεβιδώνοντας την βίδα στερέωσης και αντικαταστήστε το μπεκ (δέστε τους πίνακες καυστήρων). Ανοίξτε πάλι την βίδα ρύθμισης αέρα και ξανατοποθετήστε το μονωτικό πάνελ.

Ρύθμιση του ελάχιστου (κεραμική εστία Εικ. 2)

Η βίδα του ελάχιστου (2) πρέπει να ρυθμιστεί, αφού βγάλετε το ταμπλό:

- σε περίπτωση λειτουργίας με GPL πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος,
 - σε περίπτωση λειτουργίας με φυσικό αέριο:
- 1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας.



- 2- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο.
- 3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα 2, ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
- 4- Αφού επιτευχθεί η φλόγα που θεωρείτε κατάλληλη για τη λειτουργία του ελάχιστου, βεβαιωθείτε ότι αυτή αντιστοιχεί στο ελάχιστο που υποδεικνύεται στον πίνακα καυστήρων.
- 5- Εάν η ικανότητα είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
- 6- Εάν η ικανότητα είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.

Αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου κεραμικής εστίας (Εικ. 7)

Ο πιλότος είναι με σταθερό ακροφύσιο και σταθερό αέρα. Για να προσεγγίσετε τον πιλότο βγάλτε το ταμπλό, όπως περιγράφεται παραπάνω, και ενδεχομένως το ταμπόν της επιφάνειας της εστίας.

Σύμφωνα με τον πίνακα καυστήρων, αντικαταστήστε το ακροφύσιο (B) με το κατάλληλο, αφού ξεβιδώσετε το περικόχλιο (F).

Έλεγχος του κύριου αέρα του κύριου καυστήρα

Αφού αλλάξετε το ακροφύσιο, όπως περιγράφεται παραπάνω, ελέγξτε ότι το μέγεθος H (Εικ. 7) της ρύθμισης του κύριου αέρα είναι σύμφωνα με τα στοιχεία που αναγράφονται στον πίνακα καυστήρων. Για να ρυθμίσετε τη θέση του κολάρου (2), ξεβιδώστε τη βίδα και μετατοπίστε την.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βαλβίδα ασφαλείας

Μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας θα πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου.

Θερμοστάτης ασφαλείας (μόνο για φούρνους)

Επεμβαίνει κλείνοντας την ροή του αερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών. Η επαναφορά του γίνεται χειροκίνητα και για τον σκοπό αυτό πρέπει να χαλαρώσετε το παξιμάδι "Α" (Εικ. 10). Σε αυτή την περίπτωση, ειδοποιήστε την υπηρεσία υποστήριξης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή!

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου και ηλεκτρικής παροχής.

Εκτελέστε τις παρακάτω επεμβάσεις συντήρησης τουλάχιστον μία φορά το χρόνο:

- έλεγχος της λειτουργίας όλων των διατάξεων ρύθμισης και ασφαλείας,
- έλεγχος της λειτουργίας των καυστήρων:
 - ανάφλεξη,

• ασφάλεια της καύσης,

- έλεγχος των διαφόρων λειτουργιών ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο «Έλεγχος λειτουργιών».

Όταν χρειαστεί να καθαρίσετε τους καυστήρες της επιφάνειας εργασίας, προχωρήστε με τον παρακάτω τρόπο:

- βγάλτε τις σχάρες, τα καπάκια και τα σώματα των καυστήρων,
- καθαρίστε τα εξαρτήματα με νερό και απορρυπαντικό και με ένα κατάλληλο εξάρτημα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε.
- συναρμολογώντας και πάλι τα εξαρτήματα προσέξτε να τα εισάγετε στις έδρες τους με σωστό τρόπο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΗΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ.

Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

Για να αντικαταστήσετε τα παρακάτω εξαρτήματα βγάλτε πρώτα απ' όλα τους διακόπτες χειρισμού και αφαιρέστε το ταμπλό εντολών (αφού λασκάρετε τις βίδες στερέωσης) και τα άλλα σχετικά πάνελ.

Βαλβιδωτή βάνα για ανοιχτές εστίες και κεραμική εστία- (Εικ. 2)

Λασκάρτε το ρακόρ των σωληνώσεων παροχής αερίου και του θερμοστοιχείου, λασκάρτε το ρακόρ στερέωσης της βάνας επάνω στη ράμπα και αντικαταστήστε το εξάρτημα.

Θερμοστοιχείο (ανοιχτές εστίες και κεραμική εστία)

Ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης του θερμοστοιχείου που βρίσκεται επάνω στη βάνα και αυτό που βρίσκεται επάνω στους καυστήρες και αντικαταστήστε το τεμάχιο.

Θερμοστάτης αερίου φούρνου (Εικ. 3)

Λασκάρτε τα παξιμάδια των σωληνώσεων αερίου και του θερμοστοιχείου, βγάλτε το βολβό του θερμοστοιχείου από τα ελατήρια στερέωσης που βρίσκονται στο εσωτερικό του θαλάμου ψήσιματος και αντικαταστήστε με τη νέα βάνα.

Κύριος καυστήρας (φούρνους αερίου - Εικ. 3)

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

Θερμοστοιχείο φούρνου

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

**Αντίστασεις (ηλεκτρικός φούρνος)**

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο! Η αντίσταση του φούρνου με ανεμιστήρα FE1 βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου. Για να αφαιρέσετε την αντίσταση, ξεβιδώστε τις βίδες που την στερεώνουν στην αντίστοιχη φλάντζα, τραβήξτε εμπρός την αντίσταση με τα σχετικά καλωδιάκια. Αποσυνδέστε τα καλωδιάκια και τοποθετήστε μία νέα αντίσταση με την αντίστροφη σειρά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ****Άναμμα και σβήσιμο του καυστήρα μιας ανοιχτής εστίας με πλότο (Εικ.2)**

Γυρίστε το διακόπτη (21) μέχρι τη θέση του σπινθήρα. Με ένα σπίρτο ή άλλο κατάλληλο μέσο, ανάψτε τον καυστήρα πλότο. Κρατήστε τον πατημένο μέχρι να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να κρατήσει τον πλότο αναμμένο. Στη συνέχεια τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση του μέγιστου ή του ελάχιστου έτσι ώστε να ανάψει ο κύριος καυστήρας της αντίστοιχης εστίας. Για το σβήσιμο του καυστήρα, γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση του σπινθήρα, έτσι σβήνει ο κύριος καυστήρας. Για το σβήσιμο του πλότου, τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση ●.

Η φλόγα μπορεί να ρυθμιστεί:

στο μέγιστο  (μεγάλη φλόγα)

στο ελάχιστο  (μικρή φλόγα)

Άναμμα και σβήσιμο της κεραμικής εστίας

Πατήστε και γυρίστε το διακόπτη (21) μέχρι τη θέση του σπινθήρα και ταυτόχρονα πατήστε το πλήκτρο που διακρίνεται με το σύμβολο (Z). Κρατήστε πατημένο το διακόπτη μέχρι το θερμοστοιχείο να ζεσταθεί και να κρατήσει τον πλότο αναμμένο. Στη συνέχεια τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση του μέγιστου ή του ελάχιστου έτσι ώστε να ανάψει ο κύριος καυστήρας της αντίστοιχης εστίας. Για το σβήσιμο του καυστήρα, γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση του σπινθήρα, έτσι σβήνει ο κύριος καυστήρας. Για το σβήσιμο του πλότου, τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση ●.

Άναμμα και σβήσιμο του φούρνου αερίου χωρίς πλότο - (Φούρνος FG1) (Εικ. 3)



Άναμμα: ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πατήστε και γυρίστε το διακόπτη στη θέση 7 και, κρατώντας τον πατημένο, πλησιάστε μία φλόγα στη βάση του φούρνου στη θέση M.

Κρατήστε πατημένο το διακόπτη για περίπου 20» από τη στιγμή που θα ανάψει. Αυτό για να είναι δυνατόν να μπει σε λειτουργία η διάταξη ασφαλείας. Ρυθμίστε στη συνέχεια τη θερμοστατική διαβάθμιση που είναι πιο κατάλληλη ανάλογα με το ψήσιμο

Άναμμα και σβήσιμο του φούρνου αερίου με πλότο - (Φούρνος FG e Φούρνος T) (Εικ. 5)

Άναμμα: ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πατήστε και γυρίστε το διακόπτη στη θέση * ή με τον πιεζοηλεκτρι-

κό διακόπτη ανάφλεξης, κρατώντας τον πατημένο, ανάψτε με ένα σπίρτο τη φλόγα πλότο. Η ενέργεια αυτή πρέπει να παρακολουθείται μέσω της οπής που υπάρχει επάνω στη βάση. Κρατήστε πατημένο το διακόπτη για περίπου 20» από τη στιγμή που θα ανάψει. Αυτό για να είναι δυνατόν να μπει σε λειτουργία η διάταξη ασφαλείας. Ρυθμίστε στη συνέχεια τη θερμοστατική διαβάθμιση που είναι πιο κατάλληλη ανάλογα με το ψήσιμο, λαμβάνοντας υπόψη ότι οι θερμοκρασίες σε σχέση με τις θέσεις του διακόπτη είναι οι ακόλουθες:

Φούρνοι FG1 Φούρνοι FG Φούρνοι T	Θέση	βαθμοί °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300
Φούρνοι FGP	Θέση	βαθμοί °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ**ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΒΗΣΙΜΟ****ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΥΠΟΥ FE (Εικ. 6)**

Γυρίζοντας δεξιά ή αριστερά τον επιλογέα (23), επιλέξετε τον τύπο ψησίματος, θερμότητα επάνω και/ή κάτω. Σε μία από αυτές τις θέσεις ανάβει η πράσινη λυχνία (25) = συσκευή σε τάση.

Γυρίζοντας το διακόπτη (24) στην επιθυμητή θερμοκρασία ενεργοποιούνται οι αντιστάσεις, η λυχνία (26) ανάβει και σβήνει όταν φθάσει η θερμοκρασία που έχει επιλεγεί και οι αντιστάσεις σβήνουν.

Για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση ● και τον επιλογέα στη θέση ○.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΒΗΣΙΜΟ**ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΥΠΟΥ FE1 (Εικ. 8)**

Σ' αυτόν τον τύπο φούρνου η θέρμανση προέρχεται από το πίσω μέρος του θαλάμου.

Διαθέτει όμως έναν ανεμιστήρα που διανέμει με ομοιόμορφο τρόπο τη θερμότητα σε όλο το θάλαμο του



φούρνου. Γυρίζοντας το διακόπτη (24) στη θερμοκρασία ενεργοποιείται η αντίσταση, η λυχνία (26) ανάβει και σβήνει όταν φθάσει η θερμοκρασία που έχει επιλεγεί και σβήνει η αντίσταση.

Για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση **0**. Στο πρώτο κλικ του διακόπτη μπορείτε να έχετε μόνον τη λειτουργία του ανεμιστήρα για τις λειτουργίες ψύξης-απόψυξης.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης

Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για μία παρατεταμένη περίοδο καθαρίστε την καλά και κλείστε το αερίου της συσκευής και την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

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

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν από τον καθαρισμό σβήστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- Σε περίπτωση συσκευών με ηλεκτρική τροφοδοσία χρησιμοποιήστε το διακόπτη απόζευξης για να απενεργοποιήσετε την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Ο σχολαστικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εξασφαλίζει την τέλεια λειτουργία της καθώς και τη μεγάλη διάρκεια ζωής της. Οι επιφάνειες από χάλυβα πρέπει να καθαρίζονται με υγρό για τα πιάτα αραιωμένο σε πολύ ζεστό νερό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί για την πιο δύσκολη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, αστόν ή άλλο διαλυτικό μη αλογονωμένο- μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη που χαράσσουν ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρικό οξύ / σπύρτο του άλατος ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να έχει επίπτωση στη λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε βούρτσες, συρμάτινα σφουγγάρια ή δίσκους τριβής που είναι κατασκευασμένα με άλλα μέταλλα ή κράματα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς από την επαφή.

Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με τα αντικείμενα από σίδηρο. Προσοχή στα συρμάτινα σφουγγάρια ή τις βούρτσες από ανοξείδωτο ατσάλι που, αν και δεν προσβάλλουν τις επιφάνειες, μπορούν να προκαλέσουν επιζήμια γδαρσίματα. Εάν η βρωμιά είναι έντονη, μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση υαλόχαρτο ή συμριδόχαρτο- εναλλακτικά συνιστούμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (π.χ. σφουγγάρι Scotchbrite).

Αποφύγετε και τη χρήση ουσιών που καθαρίζουν το ασήμι και προέρχονται για παράδειγμα από το πλύσιμο των δαπέδων. Μην κατευθύνετε τζετ νερού απ' ευθείας επάνω στη συσκευή για να μην την καταστρέψετε. Μετά το καθάρισμα, ξεβγάλετε με προσοχή με καθαρό νερό και στεγνώστε με προσοχή χρησιμοποιώντας ένα πανί.

EL



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

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

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

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

**ΕΓΓΥΗΣΗ**

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

Τ.Κ.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ _____

Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.



Návod k použití

Rozměry	225
Technické údaje	228
Zvláštní pokyny	234



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600

Zařízení typu	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G6F2BH6	2 otevřené hořáky High Power Pro umístění na stůl	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 otevřené hořáky Max Power Pro umístění na stůl	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 otevřené hořáky High Power S nábytkem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 otevřené hořáky Max Power S nábytkem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 otevřené hořáky High Power Pro umístění na stůl	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 otevřené hořáky Max Power Pro umístění na stůl	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 otevřené hořáky High Power S nábytkem	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 otevřené hořáky Max Power S nábytkem	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 otevřené hořáky High Power + plynová trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 otevřené hořáky Max Power + plynová trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 otevřené hořáky High Power + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 otevřené hořáky Max Power + elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 otevřené hořáky High Power - 1 neutrální skříň - plynová trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 otevřené hořáky Max Power - 1 neutrální skříň - plynová trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 otevřené hořáky High Power - 1 neutrální skříň - elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 otevřené hořáky Max Power - 1 neutrální skříň - elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 otevřené hořáky High Power + plynová trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 otevřené hořáky Max Power + plynová trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 otevřené hořáky High Power + elektrická trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 otevřené hořáky Max Power + elektrická trouba Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 otevřené hořáky High Power Pro umístění na stůl -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 otevřené hořáky High Power S nábytkem -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 otevřené hořáky High Power - 1 neutrální skříň - plynová trouba 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 otevřené hořáky High Power - 1 neutrální skříň - plynová trouba Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 otevřené hořáky Max Power Pro umístění na stůl -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 otevřené hořáky Max Power S nábytkem -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 otevřené hořáky Max Power - 1 neutrální skříň - plynová trouba 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 otevřené hořáky Max Power - 1 neutrální skříň - plynová trouba Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 otevřené hořáky High Power - 1 neutrální skříň - elektrická trouba 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 otevřené hořáky High Power - 1 neutrální skříň - elektrická trouba Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 otevřené hořáky High Power Pro umístění na stůl L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 otevřené hořáky High Power + plynová trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 otevřené hořáky High Power + Plynová trouba Tuttamisura -L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

CS

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 1200

Zařízení typu	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G12F4H9M	4 otevřené hořáky High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 otevřené hořáky High Power + plynová trouba Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 otevřené hořáky Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 otevřené hořáky Max Power + Plynová trouba Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 700

Zařízení typu	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G7T4P2FB	1 Plotýnka 400 - 2 otevřené hořáky Pro umístění na stůl	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Plotýnka 400 - 2 otevřené hořáky S nábytkem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Plotýnka 400 - 2 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Plotýnka 400 - 4 otevřené hořáky Pro umístění na stůl	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Plotýnka 400 - 4 otevřené hořáky S nábytkem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Plotýnka 400 - 4 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Plotýnka 400 - 2 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 otevřené hořáky	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 otevřené hořáky	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 otevřené hořáky	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 otevřené hořákycon s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 otevřené hořákycon s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 otevřené hořákycon s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 otevřené hořákycon 1 plynová trouba	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 otevřené hořáky-1 neutrální skříň - 1 plynová trouba	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 otevřené hořáky- 1 elektrická trouba	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 otevřené hořáky-1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 otevřené hořáky- 1 plynová trouba400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 otevřené hořáky- 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
GG7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 otevřené hořáky- 1 elektrická trouba 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 otevřené hořáky- 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Plotýnka s pevným krytem na stojanu	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Plotýnka - 1 plynová trouba	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Plotýnka - 1 plynová trouba400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky s pevným krytem na stojanu	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky- 1 plynová trouba	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky1 plynová trouba400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 otevřené hořáky- 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky- 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

**PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 900**

Zařízení typu	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G9F2M • G9F2MP	2 otevřené hořáky s odkládacím prostorem	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 otevřené hořáky s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 otevřené hořáky s odkládacím prostorem	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 otevřené hořáky 1 plynová trouba	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 otevřené hořáky- 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 otevřené hořáky- 1 elektrická trouba	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 otevřené hořáky-1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 otevřené hořáky- 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 otevřené hořáky- 2 plynová trouba	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 otevřené hořáky- 2 plynová trouba 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 otevřené hořáky- 2 elektrická trouba	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Plotýnka s pevným krytem na stojanu	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Plotýnka - 1 plynová trouba	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Plotýnka - 1 plynová trouba 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky s pevným krytem na stojanu	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky- 1 plynová trouba	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Plotýnka - 2 otevřené hořáky- 1 plynová trouba 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 tálový sporák – 4 otevřené hořáky s podstavbou	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 tálový sporák – 4 otevřené hořáky – 1 plynová trouba	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE S900

Zařízení typu	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SG9F2M • SG9F2MP	2 otevřené hořáky s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 otevřené hořáky s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 otevřených hořáků s podstavbou	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 otevřené hořáky s 1 plynovou troubou	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 otevřených hořáků – 1 neutrální skříň – 1 plynová trouba	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 otevřené hořáky – 1 elektrická trouba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 otevřených hořáků – 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 otevřených hořáků – 1 plynová trouba 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 otevřených hořáků – 2 plynové trouby	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 otevřených hořáků – 2 elektrické trouby	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 tálový sporák na stojanu	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 tálový sporák - 1 plynový sporák	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 tálový sporák - 2 otevřené hořáky na stojanu	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 tálový sporák - 2 otevřené hořáky – 1 plynová trouba	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 tálový sporák - 4 hořáky - 1 plynová trouba	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

CS

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE LX900

Zařízení typu	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
LXG9F2 - LXG9F2P	2 otevřené hořáky modulárního modelu	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 otevřené hořáky modulárního modelu	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 tálový sporák modulárního modelu	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 PLUS

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Normální výkon	Normální výkon	Normální výkon	Normální výkon	Horák C	Horák D	Horák E	Talový sporák 400	Talový sporák 800	Plynová trouba	Typ	Spotřeba G20	Spotřeba G25	Spotřeba G25.1	Spotřeba G27	Spotřeba G2.350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G150.1	Spotřeba G30	Spotřeba G31	Primární vzduch pro spalování	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel
	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°		m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	kW	V	mm²
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	12	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	12	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	17	18	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	1	1				1	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28			
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2	2			1	A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1	1			1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2	2			1	A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1	1			1	A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2	2			1	A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2			1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2			1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH9	22,5	18,5	19	19,5	19	1	1			1	A1	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,81	5,17	3,53	1,77	1,75	45			
G6F3H9+FG1	26	22	22	22,5	22	1	1			1	A1	2,75	3,20	3,19	3,36	3,82	6,71	5,97	4,08	2,05	2,02	52			



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE LX900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Normální výkon		Horák C	Horák D	Horák E	Tálový sporák 400	Tálový sporák 800	Plynová trouba	Typ	Spotřeba G20		Spotřeba G25.1		Spotřeba G27		Spotřeba G2.350		Spotřeba G110		Spotřeba G120		Spotřeba G150.1		Spotřeba G30		Spotřeba G31		Průměrný vzduch pro spalování		Nomální výkon elektrické trouby		Napájecí napětí	Napájecí kabel typu		
	kW	kW								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h			m ³ /h	m ³ /h
LX6P2	19	15,5	16	15,5	1	1			A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38															
LX6P4	34,5	27,5	27,5	28,5	1	2			A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69															
LX6P2P	24	18	17	18	2	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48															
LX6P4P	48	36	34	36	4				A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96															
LX6P1P	13	13	9	10		1			A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26															



ZVLÁŠTNÍ POKYNY

POZOR!

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

POPIS ZAŘÍZENÍ

Struktura, vybavení a bezpečnostní prvky zařízení

Pevná ocelová konstrukce s 4 výškově stavitelnými nožičkami.

Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10.

VARNÁ PLYNOVÁ DESKA

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

Součástí zařízení je také termoelektrická zapalovací pojistka (termočlánek). Rošty jsou vyrobené ze smaltované litiny. Hořáky jsou vyrobené z mosazi, litiny a hliníku.

TROUBA

Pečící komora je vyrobená z nerezové oceli.

Dveře trouby jsou dvojitěnné, tepelně izolované a osazené rukojetí a pružinovým závěsem.

Pečící komora trouby je izolovaná pomocí skelné vaty.

Plynová verze

Hořáky jsou vyrobené z oceli odolné proti tepelnému a mechanickému namáhání. Plyn je do zařízení přiváděn pomocí bezpečnostního ventilu s termostatem.

Hlavní hořák je osazený termoelektrickou zapalovací pojistkou (termočlánekem). Teplota trouby je regulovatelná pomocí termostatu v rozmezí od 160 °C do 300 °C.

Dno trouby je vyrobené z nerezové oceli.

Kouřovod je vyrobený z hliníkového plechu.

Elektrická verze FE

Horní topné těleso je umístěné v horní části trouby (teplo shora) a spodní topné těleso pod dnem trouby (teplo zespodu).

Teplotu je možné nastavit pomocí termostatu, který je propojený s třípólovým vypínačem, v rozmezí od 50 °C do 300 °C.

Horní a spodní topná tělesa můžete zapnout současně nebo samostatně.

Elektrická verze FE1 (s ventilací)

Motor je umístěn v zadní části trouby, ve středu kruhového topného tělesa. Teplotu můžete nastavit pomocí termostatu v rozmezí od 50 °C do 300 °C.

Světelné kontrolky značí, že je zařízení pod napětím.

Pečící komora je vyrobená z nerezové oceli.

Sporák s elektrickou troubou nemá kouřovod.

PLOTÝNKA S PEVNÝM KRYTEM

Struktura velké tloušťky se středovou vložkou. Hořáky z nerezové oceli (TP 40) a z litiny (TP 80). Bezpečnostní plynový ventil umožňuje seřídit přívod tepelné energie od maxima na minimum. Zapalovací hořák ovládá zapínání hlavních hořáků.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Instalační místo

Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné umístit samostatně nebo vedle dalších zařízení.

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

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

Za přítomnosti plynové trouby FGP musí být opěrná podlaha v každém případě ze žárovzdorného materiálu a nehořlavá.

Před připojením zařízení zkontrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici.

Jestliže je zařízení určeno pro jiný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použití s jinými typy plynu“.

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- normy UNI CIG 8723;
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;
- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy CEI;
- předpisy VVF.

INSTALACE

Montáž, instalace a údržba zařízení musí být provedené firmami, které jsou autorizované místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy. Nejdříve ze všeho si vyžádejte posudek místního dodavatele plynu.



Instalační postup

Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškové stavitelné nožičky.

Připojení plynu

Plynová hadice může být připojena k vývodu 3/8" G nebo 1/2" G na zařízení stabilně nebo může být odpojitelná s tím, že je nutné použít konektor odpovídající platným předpisům. Pro připojení použijte flexibilní hadici z nerezové oceli, která odpovídá platným právním předpisům. Po dokočení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přítom příslušný spray určený pro zjišťování úniku plynu.

Odvod kouřových plynů

Zařízení musí být umístěné v prostorech upravených pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Zařízení jsou považována (viz tabulka 2 s technickými údaji) za plynová zařízení typu „A“:

Zařízení neurčená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů. Zařízení určená pro odvod kouřových plynů do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, které jsou propojené s komínem anebo které vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší.

V případě nepřítomnosti těchto systémů je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší, jestliže jeho kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz tabulka 2); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení.

Elektrické připojení

Před připojením zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, jestli:

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

Před zařízením musí být namontovaná jednotka pro otevření kontaktů alespoň 3 mm, která umožňuje odpojit zařízení omnipolárním způsobem. Pro tento účel můžete použít například bezpečnostní vypínače. Omnipolární vypínač musí být umístěný v blízkosti zařízení, musí být schválený a jeho velikost musí odpovídat příslušnému zařízení.

Kabel musí být alespoň typu H07 RN-F.

Zemnicí ŽLUTOZELENÝ kabel nesmí být přerušeny.

Ekvipotenciální systém

Zařízení musí být připojené k ekvipotenciálnímu systému. Předepsaná svorka musí být umístěná v blízkosti vstupu kabelu. Tato svorka je označena štítkem.



INSTALACE

Přípravné operace

Před instalací zařízení odstraňte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější části zařízení pomocí

vlažné vody, čistícího prostředku a vlhké hadry. Poté vše vysušte čistým hadrem.

Uvedení do provozu

Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli parametry výrobku (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají typu plynu, který máte k dispozici.

V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „Použití s jinými typy plynu“). Pozor: Pro zajištění správné funkce hořáků TC (se třemi korunami) a příslušných krytů je nutné zajistit jejich správné umístění (viz obr. 1.1)

Vyhňte se umístění, které je uvedené na obr. 1.2

Kontrola výkonu

Pro jmenovitý výkon použijte trysky nainstalované na zařízení.

Výkon může být dvojího typu:

- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce hořáků.

Tlak přírodního plynu musí odpovídat těmto hodnotám:

- od 18 do 22,5 mbar pro plyn druhé třídy (metan)
- od 27 do 37 mbar pro plyn třetí třídy (butan-propan).

Pro provoz zařízení není možné použít plyny jiných hodnot.

Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, použijte plynoměr a tzv. „volumetrickou metodu“.

Běžně je však dostačující kontrola správné funkce trysek.

Kontrola přírodního tlaku (obr. 2)

Přírodní tlak musí být měřený pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar). Vytáhněte šroub (F) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření znovu hermeticky zašroubujte šroub (F).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Kontrola tlaku musí být provedená u všech připojených a funkčních plynových zařízení.

Kontrola výkonu na základě volumetrické metody

Pomocí plynoměru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou E cos ϕ .

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

Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle jmenovité hodnoty tlaku, získáte pomocí údajů v tabulce 1. Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyžádat od místního dodavatele plynu.

Kontrola správné funkce

Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce hořáků. Zkontrolujte, jestli je kapalita použitého redukčního ventilu tlaku větší než je spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli je plynové přírodní potrubí dostatečné.



Kontrola plamene

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

Kontrola primárního vzduchu

Hořáky trouby jsou vybavené regulačním systémem primárního vzduchu.

V tabulce hořáků je uvedena regulační hodnota H.

Kontrola funkcí

- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i v případě minima.

Upozornění pro instalačního pracovníka

- Vysvětlíte a předvedete uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předáte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přírodní systém vzduchu pro spalování a proto je nutné po těchto zásazích opětovně zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

Provoz s jinými typy plynů

Jestliže chcete přejít na jiný typ plynu, např. metan nebo kapalný plyn, je nutné použít trysky vhodné pro příslušný hořák, jak je to uvedené v tabulce hořáků.

Trysky hořáků pro jiné typy plynu, na nichž je uvedený příslušný průměr v setinách milimetrů, naleznete v sáčku, který je součástí dodávky. Jakmile provedete příslušné změny, zkontrolujte správnou funkci zařízení podle instrukcí uvedených v odstavci „Kontrola funkcí“.

OTEVŘENÉ HOŘÁKY

Výměna trysek hořáku (otevřené hořáky - obr. 2)

Výměna trysky (1): sejměte mřížku, kryt a těleso hořáku.

Vyměňte trysku (1) (viz tabulka hořáků).

Seřízení minima (otevřené hořáky)

Regulační šroub minima je nutné seřídít následujícím způsobem:

- při použití LPG utáhněte regulační šroub minima (2) na doraz;
- v případě použití metanu nejdříve zapněte zařízení. Otočte ovládací knoflík do pozice minima a pomocí šroubu (2) seřídíte množství plynu (otáčením ve směru hodinových ručiček snížíte a proti směru hodinových ručiček zvýšíte množství přiváděného plynu).

Seřízení zapalovací trysky (otevřené hořáky - obr. 2)

Sejměte z varné desky mřížku a nádobu; sejměte kryt (3) a pomocí šroubováku seřídíte trysku (5).

Tryska je seřízená správně, když plamen zahluje termočlánek. V případě použití LPG je nutné seřizovací šroub zašroubovat až na doraz. Namontujte závěrný šroub (3) a příslušné těsnění (4).

Kontrola primárního vzduchu

Po výměně trysky podle výše popsaného postupu zkon-

trolujte, jestli je hodnota H (obr. 2) regulační jednotky primárního vzduchu správná (viz údaje v tabulce hořáků).

PLYNOVÁ TROUBA SÉRIE FG1

Výměna trysky hořáku

(plynová trouba typu FG1 - obr. 3)

Pro přístup k hořáku trouby sejměte dno (z vnitřní strany pečící komory). Sejměte šroub D a vytáhněte hořák tak, že za něho zatáhnete směrem dopředu; dávejte pozor, abyste nepoškodili termočlánek hořáku. Pomocí příslušného šroubu odšroubujte injektor C a vyměňte ho za injektor pro daný typ plynu. Při montáži hořáku postupujte podle stejných instrukcí, ale v opačném pořadí.

Kontrola primárního vzduchu

Před namontováním hořáku zkontrolujte, jestli je hodnota H regulační jednotky vzduchu E správná (viz údaje v tabulce hořáků).

Seřízení minima (plynová trouba - obr. 3)

Regulační šroub minima (N) je nutné seřídít poté, co jste odstranili ovládací panel, a to následujícím způsobem:

- v případě použití LPG musí být šroub zcela utažený;
- v případě použití metanu:
 - 1- Identifikujte ovládací knoflík odpovídající příslušnému ventilu.
 - 2- Zapněte hořák a otočte ho do pozice minima.
 - 3- Snížete přívod plynu na minimum pomocí šroubu N; odšroubováním zvýšíte a zašroubováním snížíte množství přiváděného plynu.
 - 4- Jakmile nastavíte plamen vhodný pro provoz při minimu, zkontrolujte, jestli nastavené minimum odpovídá hodnotě stanovené v tabulce hořáků.
 - 5- Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, znovu odšroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
 - 6- Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, znovu zašroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

PLYNOVÁ TROUBA SÉRIE FG A T

Výměna trysky hořáku

(plynová trouba typu FG - obr. 4.1)

Sejměte spodní panel. Odšroubujte upevňovací šroub (2) objímky primárního vzduchu a zatlačte ji do Venturiho trubice. Nyní je tryska snadno přístupná. Po výměně trysky podle typu plynu a technických údajů vše opět namontujte a seřídíte hodnotu „H“ primárního vzduchu (viz tabulka hořáků).

Výměna trysky hořáku (trouba T - obr. 4.2)

Sejměte kompletně dno pečící komory. V případě použití FGP vytáhněte také víčko hořáku. Odšroubujte a vytáhněte regulační šroub primárního vzduchu (1) a vyměňte trysku. Po výměně trysky podle typu plynu a technických údajů vše opět namontujte a seřídíte hodnotu „H“ primárního vzduchu (viz tabulka hořáků).

Seřízení zapalovacího hořáku

(plynové trouby - obr. 4.1 a 4.2)



Sejměte spodní panel (obr. 4.1).

Sejměte dno (obr. 4.2).

Sejměte kryt (11) (obr. 4.3).

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

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

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

Seřízení minima (plynová trouba - obr. 5)

Regulační šroub minima (36) je nutné seřídít poté, co jste odstranili ovládací panel:

- v případě použití LPG musí být šroub zcela utažený;
- v případě použití metanu:

- 1- Identifikujte ovládací knoflík odpovídající příslušnému ventilu.
- 2- Zapněte hořák a otočte ho do pozice minima.
- 3- Snižte přívod plynu na minimum pomocí šroubu 36; odšroubováním zvýšíte a zašroubováním snížíte množství přiváděného plynu.
- 4- Jakmile nastavíte plamen vhodný pro provoz při minimu, zkontrolujte, jestli nastavené minimum odpovídá hodnotě stanovené v tabulce hořáků.
- 5- Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, znovu odšroubojte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
- 6- Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, znovu zašroubojte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

PLOTÝNKA S PEVNÝM KRYTEM

Výměna trysek hořáku tálového sporáku 40 (obr. 7). Výměna trysky (1): sejměte ovládací panel po odšroubování šroubů na spodním a vrchním okraji. Odšroubojte šroub a sejměte regulační prvek vzduchu (2). Vyměňte trysku (1) (viz tabulka hořáků).

Výměna trysek hořáku tálového sporáku TP 80 (obr. 9)

Sejměte varnou desku a odšroubojte oba upevňovací šrouby z izolačního panelu umístěného v zadní části spalovací komory. Odšroubojte upevňovací šroub, sejměte regulátor vzduchu a vyměňte trysku (viz tabulky hořáků). Namontujte regulátor vzduchu a umístěte izolační panel do původní polohy.

Seřízení minima (plotýnka s pevným krytem obr. 2)

Regulační šroub minima (2) je nutné seřídít poté, co jste odstranili ovládací panel:

- v případě použití LPG musí být šroub zcela utažený;
 - v případě použití metanu:
- 1- Identifikujte ovládací knoflík odpovídající příslušnému ventilu.
 - 2- Zapněte hořák a otočte ho do pozice minima.
 - 3- Snižte přívod plynu na minimum pomocí šroubu 2, odšroubováním zvýšíte a zašroubováním snížíte množství přiváděného plynu.
 - 4- Jakmile nastavíte plamen vhodný pro provoz při minimu, zkontrolujte, jestli nastavené minimum odpovídá

hodnotě stanovené v tabulce hořáků.

5- Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, znovu odšroubojte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

6- Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, znovu zašroubojte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

Výměna zapalovací trysky plotýnky s pevným krytem (obr.7)

Zapalovací hořák má stabilní trysku a neměnný přívod vzduchu.

Pro přístup k zapalovacímu hořáku sejměte podle výše uvedených pokynů ovládací panel a v případě potřeby vložku plotýnky.

Podle tabulky hořáků vyměňte po odšroubování matice (F) trysku (B) za vhodnou trysku.

Kontrola primárního vzduchu hlavního hořáku

Po změně trysky podle výše uvedených pokynů zkontrolujte, jestli hodnota H (Obr. 7) regulace primárního vzduchu odpovídá údajům, uvedeným v tabulce hořáků. Pro seřízení polohy regulační jednotky (2) odšroubojte šroub a nechte ji volně klouzat.

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY SPOTŘEBIČE

Pojistný ventil

Ventil s termočlánkem, který umožňuje přerušit přívod plynu k hlavnímu hořáku v případě, že se vypne zapalovací hořák.

Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace stanovené pro zapálení zapalovacího hořáku.

Bezpečnostní termostat (pouze trouby)

Přeruší přívod plynu v případě vážných anomálií. Pracuje na základě ručního nastavení a pro obnovení jeho funkce je nutné odšroubovat matici „A“ (obr. 10). V případě jeho zásahu uvědomte asistenční službu.

ÚDRŽBA

Pozor!

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

Provedte níže popsané údržbářské zásahy alespoň jednou za rok:

- kontrola správné funkce veškerých regulačních a bezpečnostních zařízení;
- kontrola správné funkce hořáků:
 - zapálení;
 - bezpečnost spalování;
- kontrola jednotlivých funkcí podle postupu popsaného v odstavci „Kontrola funkcí“.

V případě potřeby vyčistit hořáky varné desky postupujte následujícím způsobem:

- sejměte mřížky, kryty a tělesa hořáků;
- vyčistěte jednotlivé komponenty pomocí vody a čistícího prostředku a vhodného nástroje. Vše opláchněte a vysušte.



- při montáži čistých komponentů dávejte pozor, abyste je správně usadili.

UPOZORNĚNÍ

Po výměně komponentů pro přívod plynu je nutné provést kontrolu utěsnění a funkcí jednotlivých elementů.

VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM ZAŘÍZENÍ. Výměnu jednotlivých dílů musí provést autorizovaný pracovník!

Pro výměnu následujících dílů nejdříve vytáhněte ovládací knoflíky a sejměte ovládací panel (po uvolnění upevňovacích šroubů) a ostatní příslušné panely.

Ventilový kohout pro otevřené hořáky a plotýnky s pevným krytem - (obr. 2)

Uvolněte spojku plynového potrubí a termočlánek, uvolněte upevňovací spojku ventilu a vyměňte příslušný komponent.

Termočlánek (pro otevřené hořáky a plotýnky s pevným krytem)

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

Termostat plynové trouby (obr. 3)

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

Hlavní hořák (plynová trouba - obr. 3)

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

Termočlánek trouby

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

Topná tělesa (elektrická trouba)

Přerušte přívod elektrické energie do zařízení! Topné těleso větrané trouby FE1 je umístěné na zadní stěně pečící komory. Jestliže chcete topné těleso vytáhnout, odšroubujte šrouby blokující příslušnou přírubu a pomocí příslušných kabelů přesuňte těleso směrem dopředu. Odpojte kabely a namontujte nové topné těleso v opačném pořadí.

NÁVOD K POUŽITÍ

UVEDENÍ DO PROVOZU

Zapnutí a vypnutí hořáku s otevřeným plamenem se zapalovacím hořákem (obr.2)

Otočte ovládací knoflík (21) až do pozice jiskry. Pomocí zápalky nebo jiného vhodného prostředku zapalte hlavní plamen. Držte knoflík stisknutý, dokud se termo-


článek nezahřeje a plamen nezůstane hořet. Otočte pak ovládací knoflík do maximální nebo minimální polohy tak, aby došlo k zapnutí hlavního hořáku odpovídajícího plamene. Pro vypnutí hořáku otočte ovládací knoflík oprava, až do pozice jiskry, což způsobí vypnutí hlavního hořáku. Pro vypnutí zapalovacího hořáku uveďte ovládací knoflík do pozice ● .

Plamen můžete nastavit:

na maximum  (velký plamen)

na minimum  (malý plamen)

Zapnutí a vypnutí plotýnky s pevným krytem

Stiskněte a otočte ovládací knoflík (21) až do polohy jiskry a současně stiskněte tlačítko, označené symbolem  . Držte knoflík stisknutý, dokud se termočlánek nezahřeje a zapalovací plamen nezůstane hořet.


Otočte pak ovládací knoflík do maximální nebo minimální polohy tak, aby došlo k zapnutí hlavního hořáku odpovídajícího plamene. Pro vypnutí hořáku otočte ovládací knoflík doprava, až do pozice jiskry, což způsobí vypnutí hlavního hořáku. Pro vypnutí zapalovacího hořáku uveďte ovládací knoflík do pozice ● .



Zapnutí a vypnutí plynové trouby bez zapalovacího hořáku - (trouba FG1) (obr. 3)

Zapnutí: otevřete dveře trouby, stiskněte a otočte ovládací knoflík do polohy 7. Držte knoflík stisknutý a přibližte plamen ke dnu trouby do pozice **M**.

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

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

Zapnutí: otevřete dveře trouby, stiskněte a otočte ovládací knoflík do polohy  držte knoflík stisknutý a zapněte hlavní plamen pomocí zápalky nebo piezoelektrickým zapalovačem. Monitorujte tuto operaci pomocí otvoru na dně trouby. Držte knoflík stisknutý přibližně 20 sekund od zapálení plamene; díky tomuto dojde k zapnutí bezpečnostní jednotky. Seřídte termostat podle typu pečení a nezapomeňte, že teploty jsou vzhledem k jednotlivým pozicím ovládacího knoflíku následující:

Trouby FG1 Trouby FG Trouby T	Pozice	stupně °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300



Trouby FGP	Pozice	stupně °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

ZAPNUTÍ ELEKTRICKÉ TROUBY

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ ELEKTRICKÉ TROUBY TYPU FE (obr. 6)

Otočením přepínače (23) doprava nebo doleva si vyberete typ pečení - pečení shora a/nebo zespodu. V jedné z těchto pozicí se rozsvítí zelená kontrolka (25) = zařízení pod napětím. Otočením ovládacího knoflíku (24) do pozice zvolené teploty dojde k zapnutí topných těles; kontrolka (26) se zapne a vypne, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty a topná tělesa se vypnou. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte termostat do pozice ● a přepínač do pozice ○.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ ELEKTRICKÉ TROUBY TYPU FE1 (obr. 8)

U tohoto typu trouby dochází k ohřevu pouze v zadní části trouby. Trouba je osazena ventilátorem, který rovnoměrně rozvádí teplo v celé pečící komoře. Otočením ovládacího knoflíku (24) do pozice zvolené teploty dojde k zapnutí topného tělesa; kontrolka (26) se zapne a vypne, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty a topné těleso se vypne. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte termostat do pozice ○. Při otočení knoflíku do první polohy můžete ventilátor použít pouze pro chlazení-rozmrazování.

VYPNUTÍ

Vypnutí v případě poruchy

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

Postup v případě poruchy a dlouhodobého odstavení zařízení

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

STAROSTLIVOST O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- **Dříve, než přistoupíte k čištění vypněte zařízení a nechte ho vychladnout.**
- **V případě zařízení napájených ze sítě použijte k jejich odpojení od přívodu elektrické energie úsekový vypínač.**

Pečlivé každodenní čištění zajistí dokonalý provoz a dlouhou životnost samotného zařízení. Ocelové povrchy čistěte tekutým saponátem na nádobí zředěným horkou vodou a vytřete měkkým hadrem; v případě velmi odolné nečistoty použijte etylalkohol, aceton nebo jiná nehalo-genová rozpouštědla; nepoužívejte abrazivní (práškové) čisticí prostředky či korozivní látky jako např. kyselinu chlorovodíko-vou/solnou či sírovou. Použití kyselin může ohrozit funkčnost a bezpečnost provozu zařízení. Nepoužívejte kartáče, drátěnky či abrazivní kotouče, vyrobené z jiných kovů anebo slitin, jež by mohli kontaminací způsobit vznik rezavých skvrn. Ze stejných důvodů se vyhýbejte kontaktu se železnými předměty. Vyhýbejte se i drátěnkám či kartáčům z nerezavějící ocele, které mohou, přestože nekomtami-nují povrch způsobit jeho poškození (škrábance). K odstraňování výrazných nečistot nepoužívejte v žádném případě brusný či smirkový papír. Jako alternativu doporučujeme použít syn-tetické mycí houby (kupř.značky Scotchbrite). Zamezte i použití přípravků na čištění stříbra a dávejte pozor na páru kyseliny chlorovodíkové či solné, vzniklou kupř. u mytí podlahy. Nečistěte zařízení proudem vody, mohlo by dojít k jeho poškození. Po umytí propláchněte pečlivě čistou vodou.

Pak vše důkladně otřete a vysušte pomocí čistého hadru.

CS



INFORMACE PRO UŽIVATELE

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

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

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



CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

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 k použitiu

Rozmery	242
Technické údaje	245
Špecifické inštrukcie	252



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h spolu)	Typ
G6F2BH6	2 otvorené horáky High Power K umiestneniu na stôl	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 otvorené horáky Max Power K umiestneniu na stôl	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 otvorené horáky High Power S nábytkom	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 otvorené horáky Max Power S nábytkom	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 otvorené horáky High Power K umiestneniu na stôl	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 otvorené horáky Max Power K umiestneniu na stôl	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 otvorené horáky High Power S nábytkom	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 otvorené horáky Max Power S nábytkom	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 otvorené horáky High Power + plynová rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 otvorené horáky Max Power + plynová rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 otvorené horáky High Power + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 otvorené horáky Max Power + elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 otvorené horáky High Power - 1 neutrálna skriňa - plynová rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 otvorené horáky Max Power - 1 neutrálna skriňa - plynová rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 otvorené horáky High Power - 1 neutrálna skriňa - elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 otvorené horáky Max Power - 1 neutrálna skriňa - elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 otvorené horáky High Power + plynová rúra Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 otvorené horáky Max Power + plynová rúra Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 otvorené horáky High Power + elektrická rúra Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 otvorené horáky Max Power + elektrická rúra Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 otvorené horáky High Power K umiestneniu na stôl -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 otvorené horáky High Power S nábytkom -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 otvorené horáky High Power - 1 neutrálna skriňa - plynová rúra 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 otvorené horáky High Power - 1 neutrálna skriňa - plynová rúra Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 otvorené horáky Max Power K umiestneniu na stôl -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 otvorené horáky Max Power S nábytkom -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 otvorené horáky Max Power - 1 neutrálna skriňa - plynová rúra 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 otvorené horáky Max Power - 1 neutrálna skriňa - plynová rúra Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 otvorené horáky High Power - 1 neutrálna skriňa - elektrická rúra 1/1 GN -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 otvorené horáky High Power - 1 neutrálna skriňa - elektrická rúra Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 otvorené horáky High Power K umiestneniu na stôl L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 otvorené horáky High Power + plynová rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 otvorené horáky High Power + Plynová rúra Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 1200

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h spolu)	Typ
G12F4H9M	4 otvorené horáky High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 otvorené horáky High Power + plynová rúra Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 otvorené horáky Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 otvorené horáky Max Power + plynová rúra Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700**

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h spolu)	Typ
G7T4P2FB	1 Platňa 400 - 2 otvorené horáky K umiestneniu na stôl	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Platňa 400 - 2 otvorené horáky S nábytkom	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Platňa 400 - 2 otvorené horáky - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Platňa 400 - 4 otvorené horáky K umiestneniu na stôl	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Platňa 400 - 4 otvorené horáky S nábytkom	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Platňa 400 - 4 otvorené horáky - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Platňa 400 - 2 otvorené horáky - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 otvorené horáky	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 otvorené horáky	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 otvorené horáky	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 otvorené horáky s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 otvorené horáky s odkladacou plochou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 otvorené horáky s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 otvorené horáky con 1 plynová rúra	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 otvorené horáky -1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 otvorené horáky - 1 elektrická rúra	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 otvorené horáky -1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 otvorené horáky - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 otvorené horáky - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G67F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 otvorené horáky - 1 elektrická rúra 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 otvorené horáky - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Platňa s pevným krytom na stojane	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Platňa - 1 plynová rúra	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Platňa - 1 plynová rúra400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Platňa - 2 otvorené horáky s pevným krytom na stojane	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Platňa - 2 otvorené horáky - 1 plynová rúra	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Platňa - 2 otvorené horáky 1 plynová rúra4 00x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 otvorené horáky - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Platňa - 2 otvorené horáky - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h spolu)	Typ
G9F2M • G9F2MP	2 otvorené horáky s odkladacou plochou	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 otvorené horáky s odkladacou plochou	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 otvorené horáky s odkladacou plochou	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 otvorené horáky con 1 plynová rúra	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 otvorené horáky -1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 otvorené horáky - 1 elektrická rúra	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 otvorené horáky -1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 otvorené horáky - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 otvorené horáky - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 otvorené horáky - 1 plynová rúra 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 otvorené horáky - 2 plynová rúra	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 otvorené horáky - 2 plynová rúra 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 otvorené horáky - 2 elektrická rúra	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Platňa s pevným krytom na stojane	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Platňa - 1 plynová rúra	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Platňa - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Platňa - 2 otvorené horáky s pevným krytom na stojane	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Platňa - 2 otvorené horáky - 1 plynová rúra	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Platňa - 2 otvorené horáky - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Platňa - 2 otvorené horáky - 1 plynová rúra 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 tálový sporák - 4 otvorené horáky s otvoreným podstavcom	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 tálový sporák - 4 otvorené horáky - 1 plynová rúra	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h spolu)	Typ
SG9F2M • SG9F2MP	2 otvorené horáky s otvoreným podstavcom	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 otvorené horáky s otvoreným podstavcom	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 otvorených horákov s otvoreným podstavcom	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 otvorené horáky s 1 plynovou rúrou	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 otvorených horákov – 1 neutrálna skriňa – 1 plynová rúra	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 otvorené horáky – 1 elektrická rúra	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 otvorených horákov – 1 neutrálna skriňa – 1 elektrická rúra	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 otvorených horákov – 1 plynová rúra 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 otvorených horákov – 2 plynové rúry	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 otvorených horákov - 2 elektrická rúry	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 tálový sporák na stojane	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 tálový sporák – 1 plynová rúra	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 tálový sporák – 2 otvorené horáky na stojane	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 tálový sporák – 2 otvorené horáky – 1 plynová rúra	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 tálový sporák – 1 horáky – 1 plynová rúra	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA LX900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h spolu)	Typ
LXG9F2 • LXG9F2P	2 otvorené horáky modulárneho modelu	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 otvorené horáky modulárneho modelu	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 tálový sporák modulárneho modelu	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1

**TECHNICKÉ ÚDAJE****PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 PLUS**

MODEL	Normálny výkon		Normálny výkon G110		Normálny výkon G120		Normálny výkon G150,1		Horák C	Horák D	Horák E	Talový sporák 400	Talový sporák 800	Plynová rúra	Typ	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25,1	Spotreba G27	Spotreba G2,350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150,1	Spotreba G30	Spotreba G31	Prínamy vzduch spalovania	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napájací kábel typu	
	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW																						m ³ /h
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1									A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2BP6	14	12	14	14	2	2									A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1									A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2MP6	14	12	14	14	2	2									A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	1	1									A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2BP9	24	18	17	18	17	2									A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	1	1									A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2									A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	1	1									A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28				
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2									A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35				
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	1	1									A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~		3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2									A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~		3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1									A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38				
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2									A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55				
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1									A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~		3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2									A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~		3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1									A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43				
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2									A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60				
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1									A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~		5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2									A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~		5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2								A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2								A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2								A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69				
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2								A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69				
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2								A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~		3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2								A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~		5x1,0

SK



SK

G6F3BH9	22,5	18,5	19	19,5	19	1	1	1																				
G6F3H9+FG1	26	22	22	22,5	22	1	1	1	1																			
G6F3H9+T	28,5	24,5	24,7	25,5	24,7	1	1	1	1																			
G12F4H9M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	2																					
G12F4H9+FGP	47,5	40,5	34,5	36	34,5	1	1	2																				
G12F4P9M	48	36	34	36	34		4																					
G12F4P9+FGP	61	49	41	43,5	41		4																					
G6F3BP12	36	27	26,5	27	25,5		3																					
G6F3HP12	36	27	26,5	27	25,5		3																					
G6F3P12+FG1	39,5	30,5	28,5	30,5	28,5		3																					
G6F3P12+T	42	33	31,2	33	31,2		3																					

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 MACROS

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon		Horák C	Horák D	Horák E	Tálkový sporák 400	Tálkový sporák 800	Plynová rúra	Typ	Spotreba G20		Spotreba G25		Spotreba G25,1		Spotreba G27		Spotreba G2,350		Spotreba G110		Spotreba G120		Spotreba G150,1		Spotreba G30		Spotreba G31		Prírodný vzduch spaľovania	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napätie napätie	Napätí kábel typu H07RN-F
	KW	RW								KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW				
G7F2B	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	1,36	1,54	2,71	2,41	2,71	2,41	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21					
G7F2M	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	1,36	1,54	2,71	2,41	2,71	2,41	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21					
G7F4B	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	2,71	3,09	5,42	4,82	5,42	4,82	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42					
G7F4M	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	2,71	3,09	5,42	4,82	5,42	4,82	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42					
G7F6B	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	3,87	4,07	4,63	8,13	4,07	4,63	8,13	7,23	8,13	7,23	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63					
G7F6M	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	3,87	4,07	4,63	8,13	4,07	4,63	8,13	7,23	8,13	7,23	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63					
G7F4+FG1	25	23	25	25	25	2	2		A1	2,65	3,08	3,07	3,07	3,23	3,67	6,45	3,23	3,67	6,45	5,74	6,45	5,74	6,45	5,74	4,64	1,97	1,94	50					
G7F6+FG1	35,5	32,5	35,5	35,5	35,5	3	3		A1	3,76	4,37	4,36	4,36	4,58	5,22	9,16	4,58	5,22	9,16	8,15	9,16	8,15	9,16	8,15	6,59	2,80	2,76	71					
G7F4+FG	28,8	26,8	27	27,8	27	2	2		A1	3,05	3,54	3,54	3,54	3,72	4,23	7,43	3,72	4,23	7,43	6,61	7,43	6,61	7,43	6,61	5,01	2,27	2,24	57,6					
G7F6+FG	39,3	36,3	37,5	38,3	37,5	3	3		A1	4,16	4,84	4,83	4,83	5,07	5,78	10,14	5,07	5,78	10,14	9,02	10,14	9,02	10,14	9,02	6,96	3,10	3,05	78,6					
G7F4+FE1	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	2,71	3,09	5,42	4,82	5,42	4,82	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	3,5	230-240 ~	3x2,5		
G7F6+FE1	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	3,87	4,07	4,63	8,13	4,07	4,63	8,13	7,23	8,13	7,23	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	3,5	230-240 ~	3x2,5		



SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 900 MAXIMA

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominalný výkon		Horák C	Horák D	Horák E	Tálový sporák 400	Tálový sporák 800	Plynová rúra	Typ	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25,1	Spotreba G27	Spotreba G2,350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150,1	Spotreba G30	Spotreba G31	Prírodný vzduch spalovania	Nominalný výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napätací kábel typu H07RN-F
	kW	RW								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				
G9F2M	19	15	15,5	16	15,5	1			A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31			
G9F2MP	24	18	17	18	17	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48			
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1		A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52			
G9F4MP	48	36	34	36	34	4			A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96			
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	2	2		A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83			
G9F6MP	72	54	51	54	51	6			A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144			
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1	A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60			
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4		1	A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104			
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2	A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91			
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6		1	A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152			
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1	A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6			
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	2	1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6			
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6			
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6		1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6			
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52			5x1,5
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	2	2		A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83			5x1,5
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2	A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107			
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6		1	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168			
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2			
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80			2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2			
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112			
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76			2	A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208			
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104			5x1,5
G9TPM	13	13	9	10	9			1	A1	2,00	2,34	2,32	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26			
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15			1	A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,59	4,95	1,64	1,62	41,6			
G9TP+FG1	17	17	12	16	12			1	A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34			



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2E+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominalný výkon		Horák C n°	Horák D n°	Horák E n°	Tálový sporák 400 n°	Tálový sporák 800 n°	Plynová rúra n°	Typ	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25,1	Spotreba G27	Spotreba G2,350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150,1	Spotreba G30	Spotreba G31	Prínamy vzduchu Spalovania m³/h	Nominalný výkon elektrickej rúry kW	Napätie napätie V	Napájací kábel typu mm²	
	kW	kW								kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW					kW
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	1	1		A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48					
38SG9F2MP	24	18	17	18	17	2	2		A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	2		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69				
SG9F4MP	48	36	34	36	34	4	4		A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96				
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	1	2		A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107				
SG9F6MP	72	54	51	54	51	6	6		A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144				
SG9F6+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	1	2	1	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6				
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	4	1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6				
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	1	2	3	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6				
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	6	1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6				
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	2		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5	
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	1	2	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5	
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	1	2	3	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131				
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	6	1	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168				
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	2	4	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2				
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	8	8	2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2				
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	2	4		A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,84	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N ~	2 x (5 x 1,5)	
SG9TPM	13	13	9	10	9			1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26				
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	1	1	1	A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6				
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64				
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6				
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6				



PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA LX900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Normálny výkon		Horák C	Horák D	Horák E	Tálový sporák 400	Tálový sporák 800	Plynová rúra	Typ	Spotreba G20		Spotreba G25		Spotreba G25,1		Spotreba G27		Spotreba G2,350		Spotreba G110		Spotreba G120		Spotreba G150,1		Spotreba G30		Spotreba G31		Prímačný vzduch		Nominálny výkon elektrickej rúry		Napájacie napätie		Napájací kábel typu		
	kW	kW								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kW	kW	V
LX69F2	19	15,5	16	15,5	1	1		A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38																			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	27,5	1	2		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69																			
LX69F2P	24	18	17	18	2	2		A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48																			
LX69F4P	48	36	34	34	4			A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96																			
LX69TP	13	13	9	10		1		A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26																			



ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE

POZOR!

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

POPIS ZARIADENIA

Štruktúra, vybavenie a bezpečnostné prvky zariadenia.

Pevná ocelová konštrukcia so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt s chrómniklovej ocele 18/10.

VARNÁ PLYNOVÁ DOSKA

Bezpečnostný plynový ventil umožňuje nastaviť prívod tepelnej energie od maxima na minimum.

Súčasťou zariadenia je tiež termoelektrická zapalovacia poistka (termočlánok).

Rošty sú vyrobené zo smaltovanej liatiny.

Horáky sú vyrobené z mosadze, liatiny a hliníka.

RÚRA

Pečiaca komora je vyrobená z nerezovej ocele.

Dvere rúry sú dvojstenné, tepelne izolované a vybavené rukoväťou a pružinovým závesom.

Pečiaca komora je izolovaná pomocou sklennej vaty.

Plynová verzia

Horáky sú vyrobené z ocele, ktorá je odolná voči tepelnému a mechanickému namáhaniu. Plyn je privádzaný pomocou bezpečnostného ventilu s termostatom.

Hlavný horák je vybavený termoelektrickou zapalovacou poistkou (termočlánok).

Teplota rúry je regulovateľná pomocou termostatu od 160°C do 300 °C.

Dno rúry je vyrobené z nerezovej ocele.

Dymovod je vyrobený z hliníkového plechu.

Elektrická verzia FE

Horné topné teleso je umiestnené v hornej časti rúry (teplo zhora) a spodné topné teleso pod dnom rúry (teplo zospodu).

Teplotu je možné nastaviť pomocou termostatu, ktorý je prepojený s trojpólovým vypínačom, v rozmedzí od 50 °C do 300 °C.

Horné a spodné topné telesá môžete zapnúť naraz alebo jednotlivito.

Elektrická verzia FE1 (s ventiláciou)

Motor sa nachádza na zadnej časti rúry, v strede kruhového topného telesa. Teplotu je možné nastaviť pomocou termostatu v rozmedzí od 50 °C do 300 °C.

Svetelné kontrolky označujú, že zariadenie je pod napä-

tím. Pečiaca komora je vyrobená z nerezovej ocele.

Sporák s elektrickou rúrou nie je vybavený dymovodom.

PLATŇA S PEVNÝM KRYTOM

Štruktúra veľkej hrúbky s centrálnou vložkou. Horáky z nehrdzavejúcej ocele (TP40) a liatiny (TP 80). Bezpečnostný plynový ventil umožňuje nastaviť prívod tepelnej energie od maxima na minimum. Zapalovací horák ovláda zapalenie hlavných horákov.

PRÍPRAVA NA INŠTALÁCIU

Inštalčné miesto

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

Zariadenie je možné umiestniť samostatne alebo vedľa iných zariadení.

V každom prípade je potrebné zaistiť minimálnu vzdialenosť 150 mm pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie bude umiestnené v blízkosti horľavých materiálov.

Ak nie je možné zaistiť uvedené vzdialenosti, prijmite vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt, napr. obložte inštalčné povrchy dlaždicami, nainštalujte antiradiačné kryty, atď.

Za prítomnosti plynovej rúry FGP musí byť operná podlaha nevyhnutne z nehorľavého materiálu, odolného voči teplu.

Pred pripojením zariadenia skontrolujte či údaje na technickom štítku zodpovedajú typu plynu, ktorý máte k dispozícii.

Ak je zariadenie určené pre iný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použitie s inými typmi plynu“.

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s montážou je potrebné dodržiavať nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- nariadenia dodávateľa plynu;
- platné normy a predpisy CEI;
- predpisy VVF.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštalácia a údržba musia byť vykonávané firmami, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v



súlade s platnými právnyimi predpismi.
Ako prvé si vyžiadajte posudok miestneho dodávateľa plynu.

Inštalčný postup

Pre správne vyrovnanie zariadenia použite výškovo nastaviteľné nožičky.

Prípojenie plynu

Plynová hadica môže byť pripojená k vývodu 3/8" G alebo 1/2" G na zariadenie pevne alebo môže byť sňímateľná s tým, že je potrebné použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom. Pre pripojenie použite ohybnú hadicu, ktorá musí byť z nerezovej ocele a v súlade s právnyimi predpismi.

Po dokončení pripojenia skontrolujte nepriepustnosť systému a použite pritom príslušný sprej určený na zisťovanie únikov plynu.

Odvod dymových plynov

Zariadenia musia byť umiestnené v priestoroch, ktoré sú upravené pre odvod dymových plynov v súlade s inštalčnými predpismi a nariadeniami. Zariadenia sú považované (viď tabuľka 2 s technickými údajmi) za plynové zariadenia typu „A“:

Zariadenia, ktoré nie sú určené na pripojenie k potrubiam pre odvod dymových plynov.

Zariadenia určené na odvod dymových plynov do príslušných odsávačov alebo podobných zariadení, ktoré sú prepojené s komínom alebo ktoré vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia.

V prípade ich neprítomnosti je možné použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám, (viď tabuľka 2); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu z dôvodu ochrany zdravia obsluhy zariadenia.

Elektrické pripojenie

Pre pripojenie zariadenia do elektrickej siete skontrolujte či:

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

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

Pre tento účel môžete použiť napríklad bezpečnostné vypínače.

Omnipolárny vypínač sa musí nachádzať v blízkosti zariadenia, musí byť schválený a jeho veľkosť musí zodpovedať zariadeniu.

Kábel musí byť aspoň typ H07 RN-F.

ŽLTÓZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť prerušený.

Ekvipotenciálny systém

Zariadenie musí byť pripojené k ekvipotenciálnemu systému. Predpísaná svorka musí byť umiestnená v blízkosti

vstupu kábla. Táto svorka je označená štítkom.



INŠTALÁCIA

Prípravné operácie

Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Následne vlhkou handričkou namočenou vo vlažnej vode s čistiacim prostriedkom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti. Potom zariadenie utrite čistou handričkou.

Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky je potrebné skontrolovať, či parametre výrobu (kategória, typ použitého plynu, atď.) zodpovedajú typu plynu, ktorý máte k dispozícii.

V opačnom prípade je nevyhnutné použiť iný typ plynu (viď odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pozor: Pre zaistenie správnej funkcie horákov TC (s tromi korunami) a príslušných krytov je potrebné zaisťiť ich správne umiestnenie viď obr. 1.1

Vyhňte sa umiestneniu, ktoré je uvedené na obr. 1.2

Kontrola výkonu

Pre menovitý výkon použite trysky nainštalované na zariadení. Výkon môže byť dvojakého typu:

- menovitý - uvedený na štítku zariadenia
- znížený.

Referenčné údaje daných trysiek sú uvedené v tabuľke horákov.

TLak prírodného plynu musí zodpovedať týmto hodnotám:

- od 18 do 22,5 mbar pre plyn druhej triedy (metán)
- od 27 do 37 mbar pre plyn druhej triedy (metán) (bután-propán).

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny iných hodnôt.

Ak chcete vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, použite plynomer a tzv. „volumetrickú metódu“.

Vo všeobecnosti však stačí kontrola správnej funkcie trysiek.

Kontrola prírodného tlaku (obr. 2)

Prírodný tlak sa musí merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar).

Vyťahnite skrutku (F) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku (F) znova hermeticky zaskrutkujte.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Kontrola tlaku musí byť uskutocnená na všetkých plynových zariadeniach, ktoré sú pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu na základe volumetrickej metódy

Pomocou plynometra a chronometra môžete odmerať



spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E cos ϕ

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

Výkon horáku, menovitý a znížený, vypočítaný podľa menovitej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke 1. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola správnej funkcie

Skontrolujte či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke horákov. Skontrolujte či použitý redukčný ventil tlaku má kapacitu väčšiu ako je spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte či je prívodné plynové potrubie dostačujúce.

Kontrola plameňa

Pre správne nastavenie plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade nastavte regulačnú skrutku.

Kontrola primárneho vzduchu

Horáky sporákov sú vybavené regulačným systémom primárneho vzduchu.

V tabuľke horákov je uvedená hodnota H regulačnej jednotky.

Kontrola funkcií

- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáku, aj v prípade minimálneho plameňa.

Upozornenie pre inštalatéra

- Vysvetlite a predvedte užívateľovi funkciu a obsluhu zariadenia podľa uvedených inštrukcií a odovzdajte mu návod na použitie.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spalovanie, a preto je po týchto zásahoch nevyhnutné opätovne skontrolovať jednotlivé funkcie zariadenia.

Použitie s inými typmi plynov

Ak chcete prejsť na iný typ plynu, napr. metán alebo kvapalný plyn, je nevyhnutné použiť trysky vhodné pre príslušný horák podľa tabuľky horákov.

Trysky horákov pre iné typy plynov, na ktorých je uvedený príslušný priemer v stotinách milimetrov, nájdete v sáčku, ktorý je súčasťou dodávky.

Po ukončení príslušných zmien skontrolujte správnu funkciu zariadenia podľa pokynov uvedených v odstavci „Kontrola funkcií“.

OTVORENÉ HORÁKY

Výmena trysiek horáku (otvorené horáky obr. 2)

Výmena trysky (1): odstráňte mriežku, kryt horáka a teleso

horáka. Vymeňte trysku (1) (viď tabuľka horákov).

Nastavenie minima (otvorené horáky)

Regulačnú skrutku minima je potrebné nastaviť nasledujúcim spôsobom:

- pre použitie LPG zatiahnite regulačnú skrutku minima (2) na doraz;
- v prípade použitia metánu najskôr zapnite zariadenie. Otočte ovládací gombík do polohy minimum a pomocou skrutky (2) nastavte množstvo plynu (otáčaním v smere hodinových ručičiek znížite množstvo privádzaného plynu a v protismere hodinových ručičiek zvýšite množstvo privádzaného plynu).

Nastavenie hlavnej trysky (otvorené horáky- obr. 2)

Odstráňte z varnej dosky mriežku a nádobu; odoberte kryt (3) a skrutkovačom nastavte trysku (5).

Tryska je nastavená správne, keď plameň pokrýva termočlánok. V prípade použitia LPG je potrebné regulačnú skrutku zaskrutkovať až na doraz. Opäť namontujte skrutkovú zátku (3) a príslušné tesnenie (4).

Kontrola primárneho vzduchu

Po výmene trysky podľa vyššie uvedeného postupu skontrolujte, či je hodnota H (obr. 2) regulačnej jednotky primárneho vzduchu správna (viď údaje v tabuľke horákov).

PLYNOVÁ RÚRA SÉRIA FG1

Výmena trysky horáku (plynová rúra typu FG1 obr. 3)

Pre prístup k horáku rúry vyberte dno (z vnútornej strany pečiackej komory). Vyberte skrutku D a vytiahnite horák tak, že zaň zatiahnete smerom dopredu; dávajte pozor, aby ste nepoškodili termočlánok horáku. Pomocou príslušného kľúča odskrutkujte injektor C a vymeňte ho za injektor pre daný typ plynu. Pri opätovnej montáži horáku postupujte podľa uvedených pokynov, ale v opačnom slede.

Kontrola primárneho vzduchu

Pred namontovaním horáku skontrolujte, či je hodnota H regulačnej jednotky vzduchu E správna (viď údaje v tabuľke horákov).

Nastavenie minima (plynová rúra obr. 3)

Regulačnú skrutku minima (N) je potrebné nastaviť po tom, ako ste odstránili ovládací panel, a to nasledujúcim spôsobom:

- v prípade použitia LPG musí byť skrutka celkom utiahnutá;
- v prípade použitia metánu:
 - 1- Identifikujte ovládací gombík zodpovedajúci príslušnému ventilu.
 - 2- Zapnite horák a otočte ho do polohy minimum.
 - 3- Znížte prívod plynu na minimum pomocou skrutky N; odskrutkovaním zvýšite a zaskrutkovaním znížite množstvo privádzaného plynu.
 - 4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný na prevádzku pri minime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote uvedenej v tabuľke horákov.
 - 5- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, znovu odskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.



6- Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabulke, znovu zaskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.

PLYNOVÁ RÚRA SÉRIA FG A T

Výmena trysky horáku (plynová rúra typu FG obr. 4.1)

Odoberte spodný panel. Odskrutkujte upevňovaciu skrutku (2) objímky primárneho vzduchu a zatlačte ju do Venturiho trubice.

Teraz je tryska ľahko prístupná.

Po výmene trysky podľa typu plynu a technických údajov všetko opäť namontujte a nastavte hodnotu "H" primárneho vzduchu (viď tabuľka horákov).

Výmena trysky horáku (rúra T obr. 4.2)

Odoberte kompletne dno pečiacej komory.

V prípade FGP vytiahnite aj viečka horáku.

Odskrutkujte a vytiahnite regulačnú skrutku primárneho vzduchu (1) a vymeňte trysku.

Po výmene trysky podľa typu plynu a technických údajov všetko opäť namontujte a nastavte hodnotu "H" primárneho vzduchu (viď tabuľka horákov).

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

Odoberte spodný panel (obr. 4.1).

Odoberte dno (obr. 4.2).

Odoberte kryt (11) (obr. 4.3).

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

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

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

Nastavenie minima (plynová rúra obr. 5)

Regulačnú skrutku minima (36) je potrebné nastaviť po tom, ako ste odstránili ovládací panel:

- v prípade použitia LPG musí byť skrutka celkom zatiahnutá;
- v prípade použitia metánu:
 - 1- Identifikujte ovládací gombík zodpovedajúci príslušnému ventilu.
 - 2- Zapnite horák a otočte ho do polohy minimum.
 - 3- Znížte prívod plynu na minimum pomocou skrutky 36, odskrutkovaním zvýšite a zaskrutkovaním znížite množstvo privádzaného plynu.
 - 4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný na prevádzku pri minime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote uvedenej v tabuľke horákov.
 - 5- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabulke, znovu odskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.
 - 6- Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabulke, znovu zaskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.

PLATŇA S PEVNÝM KRYTOM

Výmena trysiek horáka tálového sporáku TP40 (obr. 7).

Výmena trysky (1): odstráňte po odskrutkovaní skrutiek spodnej a vrchnej hrany ovládací panel.

Odoberte odskrutkovaním skrutky regulačný prvok vzduchu (2).

Vymeňte trysku (1) (viď tabuľka horákov).

Výmena trysiek horáka tálového sporáku TP 80 (obr.9)

Odoberte varnú dosku, odskrutkujte obidve upevňovacie skrutky z izolačného panela nachádzajúceho sa v zadnej časti spaľovacej komory. Odskrutkujte upevňovaciu skrutku, odstráňte reguláciu vzduchu a vymeňte trysku (viď tabuľky s horákmi). Namontujte regulátor vzduchu a umiestnite izolačný panel na pôvodné miesto.

Nastavenie minima (platňa s pevným krytom obr. 2)

Regulačnú skrutku minima (2) je potrebné nastaviť po tom, ako ste odstránili ovládací panel:

- v prípade použitia LPG musí byť skrutka celkom zatiahnutá;
- v prípade použitia metánu:
 - 1- Identifikujte ovládací gombík zodpovedajúci príslušnému ventilu.
 - 2- Zapnite horák a otočte ho do polohy minimum.
 - 3- Znížte prívod plynu na minimum pomocou skrutky 2, odskrutkovaním zvýšite a zaskrutkovaním znížite množstvo privádzaného plynu.
 - 4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný na prevádzku pri minime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote uvedenej v tabuľke horákov.
 - 5- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabulke, znovu odskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.
 - 6- Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabulke, znovu zaskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.

Výmena zapalovacej trysky platne s pevným krytom (obr.7)

Zapalovací horák má stabilnú trysku a nemenný prívod vzduchu.

Pre prístup k zapalovaciemu horáku odoberte podľa vyššie uvedených pokynov ovládací panel a prípadne aj vložku platne.

Podľa tabuľky horákov vymeňte po odskrutkovaní matice (F) trysku (B) za vhodnú trysku.

Kontrola primárneho vzduchu hlavného horáku

Po výmene trysky podľa vyššie uvedených pokynov skontrolujte, či hodnota H (obr. 7) regulácie primárneho vzduchu zodpovedá údajom, uvedeným v tabuľke horákov. Pre nastavenie polohy regulačnej jednotky (2) odskrutkujte skrutku a nechajte voľne kĺzať.

BEZPEČNOSTÉ SYSTÉMY SPOTREBIČA

Bezpečnostný ventil

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

Pre obnovenie prevádzky zopakujte zátky spojené so zapálením zapalovacieho horáka.



Bezpečnostný termostat (len rúry)

Jeho úlohou je prerušiť prívod plynu v prípade vážnych porúch. Pracuje na základe manuálneho nastavenia a pre jeho obnovenie musíte odskrutkovať maticu „A“ (obr. 10). V prípade zásahu termostatu o tom upovedomte asistenčnú službu.

ÚDRŽBA

Pozor!

Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo opravy odpojte zariadenie od prívodu plynu a elektrickej energie.

Vykonajte nižšie popísané údržbárske práce aspoň raz do roka:

- kontrola správnej funkcie všetkých regulačných a bezpečnostných zariadení;
- kontrola správnej funkcie horákov:
 - zapálenie;
 - bezpečnosť spaľovania;
- kontrola jednotlivých funkcií podľa postupu popísaného v odstavci „Kontrola funkcií“.

V prípade potreby vyčistiť horáky varnej dosky postupujte nasledujúcim spôsobom:

- odoberte mriežky, kryty a telesá horákov;
- vyčistíte jednotlivé komponenty pomocou vody a čistiaceho prostriedku a vhodného nástroja. Všetko opláchnite a vysušte.
- pri montáži čistých komponentov dávajte pozor, aby ste ich správne nasadili.

UPOZORNENIE

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

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

SK

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

Pre výmenu nasledujúcich dielov najskôr vyťahnite ovládacie gombíky a odoberte ovládaci panel (po uvoľnení upevňovacích skrutiek) a ostatné príslušné panely.

Ventilový kohútik pre otvorené horáky a platne s pevným krytom - (obr. 2)

Uvoľnite spojku plynového potrubia a termočlánku, uvoľnite upevňovaciu spojku ventilu a vymeňte príslušný komponent.

Termočlánok (pre otvorené horáky a platne s pevným krytom)

Odskrutkujte upevňovaciu maticu termočlánku umiestneného na ventilu a horákoch a vymeňte príslušný komponent.

Termostat plynovej rúry (obr. 3)

Uvoľnite matice prívodného potrubia plynu a termočlán-

ku, odoberte banku termostatu z pružín umiestnených vo vnútri pečiacjej komory a vymeňte ventil.

Hlavný horák (plynová rúra - obr. 3)

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

Termočlánok rúry

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

Topné telesá (elektrická rúra)


Prerušte prívod elektrickej energie do zariadenia! Topné teleso vetranej rúry FE1 je umiestnené na zadnej stene pečiacjej komory. Ak chcete topné teleso vyťahnúť, odskrutkujte skrutky blokujúce príslušnú prírubu a pomocou príslušných káblov presuňte teleso smerom dopredu. Odpojte káble a namontujte nové topné teleso v opačnom poradí.

NÁVOD NA POUŽITIE

UVEDENIE ZARIADENIA DO PREVÁDZKY

Zapnutie a vypnutie horáku s otvoreným plameňom so zapalovacím horákom (obr. 2)

Otočte ovládaci gombík (21) až do polohy iskry. Zápalkou alebo iným vhodným prostriedkom zapáľte zapalovací horák. Gombík držte stlačený pokiaľ sa termočlánok nezahreje a zapalovací plameň ostane horieť. Uvedte potom gombík do maximálnej alebo minimálnej polohy tak, aby došlo k zapnutiu hlavného horáku zodpovedajúceho plameňa. Pre vypnutie horáku otočte ovládaci gombík smerom doprava až do polohy iskry, čo spôsobí vypnutie hlavného horáku. Pre vypnutie zapalovacieho horáku otočte ovládaci gombík do polohy ●. Plameň môžete nastaviť:

a un caudal máximo  (llama grande)

a un caudal mínimo  (llama pequeña)

Zapnutie a vypnutie platne s pevným krytom

Stlačte a otočte ovládaci gombík (21) až do polohy iskry a súčasne stlačte tlačítko označené symbolom ⚡. Gombík držte stlačený pokiaľ sa termočlánok nezahreje a zapalovací plameň ostane horieť. Uvedte potom gombík do maximálnej alebo minimálnej polohy tak, aby došlo k zapnutiu hlavného horáku zodpovedajúceho plameňa. Pre vypnutie horáku otočte ovládaci gombík smerom doprava až do polohy iskry, čo spôsobí vypnutie hlavného horáku. Pre vypnutie zapalovacieho horáku otočte ovládaci gombík do polohy ●.

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

Zapnutie: otvorte dvere rúry, stlačte a otočte ovládaci gombík do polohy 7. Držte gombík stlačený a priblížte plameň ku dnu rúry v polohe M. Gombík držte stlačený približne 20 sekúnd od zapálenia plameňa; vďaka tomuto dôjde k zapnutiu bezpečnostného zariadenia. Nastavte termostat podľa typu pečenia.

**Zapnutie a vypnutie plynovej rúry so zapalovacím horákom - (rúra FG a rúra T) (obr. 5)**

Zapnutie: otvorte dvere rúry, stlačte a otočte ovládací gombík do polohy * gombík držte stlačený a zápalkou alebo piezoelektrickým zapalovačom zapnite hlavný plameň.

Monitorujte túto operáciu pomocou otvoru na dne rúry. Gombík držte stlačený približne 20 sekúnd od zapálenia plameňa; vďaka tomuto dôjde k zapnutiu bezpečnostného zariadenia. Nastavte termostat podľa typu pečenia a nezabudnite, že teploty vzhľadom k jednotlivým polohám ovládacieho gombíka sú nasledujúce:

Rúry FG1 Rúry FG Rúry T	Poloha	stupne °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300

Rúry FGP	Poloha	stupne °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

ZAPNUTIE ELEKTRICKEJ RÚRY**ZAPNUTIE A VYPNUTIE****ELEKTRICKEJ RÚRY TYPU FE (obr. 6)**

Otočením prepínača (23) doprava alebo doľava si vyberte typ pečenia - pečenie zhora a/alebo zospodu. V jednej z týchto polôh sa rozsvieti zelená kontrolka (25) = zariadenie je pod napätím. Otočením ovládacieho gombíka (24) do polohy zvolenej teploty dôjde k zapnutiu topných telies; kontrolka (26) sa zapne a vypne, akonáhle rúra dosiahne zvolenú teplotu a topné telesá sa vypnú. Ak chcete rúru vypnúť, otočte termostat do polohy ● a prepínač do polohy ○.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE**ELEKTRICKEJ RÚRY TYPU FE1 (obr. 8)**

Pri tomto type rúry dochádza k ohrevu len v zadnej časti rúry. Rúra je vybavená ventilátorom, ktorý rovnomerne rozvádza teplo po celej pečiacej komore rúry. Otočením ovládacieho gombíka (24) do polohy zvolenej teploty

dôjde k zapnutiu topných telies; kontrolka (26) sa zapne a vypne, akonáhle rúra dosiahne zvolenú teplotu a topné telesá sa vypnú. Ak chcete rúru vypnúť, otočte termostat do polohy ○. Pri otočení gombíka do prvej polohy môžete ventilátor použiť len pre chladenie - rozmrazovanie.

VYPNUTIE**Vypnutie v prípade poruchy**

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

Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia zariadenia

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

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE**POZOR!**

- **Skôr, než pristúpite k čisteniu vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.**
- **V prípade zariadení napájaných zo siete použite k ich odpojeniu od prívodu elektrickej energie úsekový vypínač.**

Starostlivé každodenné čistenie zaisťujú dokonalý chod a dlhú životnosť samotného zariadenia.

Ocelové povrchy čistite tekutým saponátom na riady zriedeným horúcou vodou a utrite mäkkou hadričkou; v prípade veľmi odolných nečistôt použite etylalkohol, acetón alebo iné nehalogénové rozpúšťadlá; **nepoužívajte abrazívne (práškové) čistiace pros-triedky či korozívne látky jako napr.**

kyselinu chlorovodíkovú-sírovú alebo solnú či sírovú.

Použitie kyselín môže ohroziť funkčnosť a bezpečnosť chodu zariadenia. Nepoužívajte kefy, drôtenky či abrazívne kotúče, vyrobené z iných kovov alebo zliatin, ktoré by mohli kontamináciu spôsobiť vznik hrdzavých škvŕn.

Z tých istých dôvodov sa vyhýbajte kontaktu so železnými predmetmi. Vyhybajte sa i drôtenkám či kefám z nehrdzavejúcej ocele, ktoré môžu, napriek tomu, že nekontaminujú povrch spôsobiť jeho poškodenie (škrabance).

Na odstraňovanie výrazných nečistôt nepoužívajte v žiadnom prípade brusný či šmirglový papier. Ako alternatívu doporučujeme použiť syntetické umývacie huby (napr. značka Scotchbrite).

Zamedzte i použitiu prípravkov na čistenie striebra a dávajte pozor na paru kyseliny chlorovodíkovej či soľnej, vznikajúcej napr. pri umývaní podlahy.

Nečistite zariadenie prúdom vody, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu. Po umytí opláchnite starostlivo čistou vodou. Všetko potom dôkladne utrite a osušte čistou handričkou.



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

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

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

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

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

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 kézikönyv

Méreték	260
Műszaki adatok	263
Különleges utasítások	270



GÁZTŰZHELYEK - 600 AS SOROZAT

Tűzhely típusa	Leírás	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)	Típus
G6F2BH6	2 lángos High Power Asztali	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 lángos Max Power Asztali	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 lángos High Power Szekrényel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 lángos Max Power Szekrényel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 lángos High Power Asztali	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 lángos Max Power Asztali	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 lángos High Power Szekrényel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 lángos Max Power Szekrényel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 lángos High Power + gázsütő1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 lángos Max Power + gázsütő1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 lángos High Power + elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 lángos Max Power + elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 lángos High Power - 1 szekrény- gázsütő1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 lángos Max Power - 1 szekrény- gázsütő1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 lángos High Power - 1 szekrény- elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 lángos Max Power - 1 szekrény- elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 lángos High Power + gázsütőTuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 lángos Max Power + gázsütőTuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 lángos High Power + elektromos sütő Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 lángos Max Power + elektromos sütő Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 lángos High Power Asztali -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 lángos High Power Szekrényel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 lángos High Power - 1 szekrény- gázsütő1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 lángos High Power - 1 szekrény- gázsütőTuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 lángos Max Power Asztali -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 lángos Max Power Szekrényel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 lángos Max Power - 1 szekrény- gázsütő1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 lángos Max Power - 1 szekrény- gázsütőTuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 lángos High Power - 1 szekrény- elektromos sütő 1/1 GN -L =mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 lángos High Power - 1 armadio neutro- elektromos sütő Tuttamisura -L =mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 lángos High Power Asztali L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	lángos High Power + gázsütő1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 lángos High Power + GázsütőTuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

HU

GÁZTŰZHELYEK - 1200 AS SOROZAT

Tűzhely típusa	Leírás	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)	Típus
G12F4H9M	4 lángos High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 lángos High Power + gázsütőPassante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 lángos Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 lángos Max Power + gázsütőPassante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GÁZTŰZHELYEK - 700 AS SOROZAT**

Tűzhely típusa	Leírás	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)	Típus
G7T4P2FB	1 szeletsütő 400 - 2 lángos Asztali	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 szeletsütő 400 - 2 lángos Szekrényel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 szeletsütő 400 - 2 lángos - 1 gázsütő1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 szeletsütő 400 - 4 lángos Asztali	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 szeletsütő 400 - 4 lángos Szekrényel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 szeletsütő 400 - 4 lángos - 1 gázsütő1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 szeletsütő 400 - 2 lángos - 1 gázsütő2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 lángos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 lángos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 lángos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 lángos con 1 gázsütő	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 lángos -1 szekrény- 1 gázsütő	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 lángos - 1 elektromos sütő	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 lángos -1 szekrény- 1 elektromos sütő	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 lángos - 1 gázsütő400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 lángos - 1 szekrény- 1 gázsütő400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 lángos - 1 elektromos sütő 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 lángos - 1 szekrény- 1 elektromos sütő 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 szeletsütő tartólábakon	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 szeletsütő - 1 gázsütő	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 szeletsütő - 1 gázsütő400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 szeletsütő - 2 lángos tartólábakon	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 szeletsütő - 2 lángos - 1 gázsütő	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 szeletsütő - 2 lángos 1 gázsütő4 00x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 lángos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 szeletsütő - 2 lángos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GÁZTŰZHELYEK - 900 AS SOROZAT

Tűzhely típusa	Leírás	Méret: (HXMxM) Munkaszal (teljes magasság)	Típus
G9F2M • G9F2MP	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 lángos con 1 gázsütő	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 lángos -1 szekrény- 1 gázsütő	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 lángos - 1 elektromos sütő	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 lángos -1 szekrény- 1 elektromos sütő	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 lángos - 1 gázsütő400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 lángos - 1 szekrény- 1 gázsütő400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 lángos - 1 gázsütő1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 lángos - 2 gázsütő	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 lángos - 2 gázsütő400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 lángos - 2 elektromos sütő	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 szeletsütő tartólábakon	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 szeletsütő - 1 gázsütő	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 szeletsütő - 1 gázsütő400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 szeletsütő - 2 lángos tartólábakon	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 szeletsütő - 2 lángos - 1 gázsütő	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 szeletsütő - 2 lángos - 1 gázsütő400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 szeletsütő - 2 lángos - 1 gázsütő1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 szeletsütő - 4 lángos nyitott rekeszsel	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 szeletsütő - 4 lángos - 1 gázsütő	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

GÁZTŰZHELYEK - S900 AS SOROZAT

Tűzhely típusa	Leírás	Méret: (HXMxM) Munkaszal (teljes magasság)	Típus
SG9F2M • SG9F2MP	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 lángos 1 gázsütővel	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 lángos -1 szekrény - 1 gázsütő	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 lángos - 1 elektromos sütő	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 lángos -1 szekrény - 1 elektromos sütő	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 lángos - 1 gázsütő 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 lángos - 2 gázsütő	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 lángos - 2 elektromos sütő	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 szeletsütő tartólábakon	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 szeletsütő - 1 gázsütő	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 szeletsütő - 2 lángos tartólábakon	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 szeletsütő - 2 lángos - 1 gázsütő	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 szeletsütő - 4 lángos - 1 gázsütő	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GÁZTŰZHELYEK - LX900 AS SOROZAT

Tűzhely típusa	Leírás	Méret: (HXMxM) Munkaszal (teljes magasság)	Típus
LXG9F2 - LXG9F2P	2 nyitott láng rugóval	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 nyitott láng rugóval	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 telelap rugóval	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1

**MŰSZAKI ADATOK****GÁZTŰZHELYEK - 600 PLUS AS SOROZAT**

MODELL	Névleges teljesítmény		Névleges teljesítmény G110		Névleges teljesítmény G120		Névleges teljesítmény G150,1		C égőfej	D égőfej	E égőfej	400-as telélap	800-as telélap	Gáztűzhely	Típus	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25,1	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2,350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G150,1	Fogyasztás G30	Fogyasztás G31	Elsődleges levegő az égőshöz	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	Tápfeszültség	HORN típusú tápvezeték		
	kW	mm ²	kW	mm ²	kW	mm ²	kW	mm ²																						m ³ /h	kg/h
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1							A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2BP6	14	12	14	14	14	14	2	2							A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1							A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2MP6	14	12	14	14	14	14	2	2							A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1							A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2BP9	24	18	17	18	17	1	1	2							A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1							A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2MP9	24	18	17	18	17	1	1	2							A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	1	1	1						1	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28				
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2	2	2						1	A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35				
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1							A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2	2	2							A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1	1	1						1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38				
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2	2	2						1	A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55				
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1							A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	1	1	2						1	A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1	1	1						1	A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43				
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2	2	2						1	A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60				
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1							A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0	
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	1	1	2							A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2	1							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2	1							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2	1						1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69				
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2	1						1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69				
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2	1							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2	1							A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0	



HU

G6F3BH9	22,5	18,5	19	19,5	19	1	1	1																	
G6F3H9+FG1	26	22	22	22,5	22	1	1	1	1																
G6F3H9+T	28,5	24,5	24,7	25,5	24,7	1	1	1	1																
G12F4H9M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2																	
G12F4H9+FGP	47,5	40,5	34,5	36	34,5	1	1	2																	
G12F4P9M	48	36	34	36	34	4	4																		
G12F4P9+FGP	61	49	41	43,5	41	4	4																		
G6F3BP12	36	27	25,5	27	25,5			3																	
G6F3HP12	36	27	25,5	27	25,5			3																	
G6F3P12+FG1	39,5	30,5	28,5	30,5	28,5			3																	
G6F3P12+T	42	33	31,2	33	31,2			3																	

GÁZTŰZHELYEK - 700 MACROS AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény		C égőfej	D égőfej	E égőfej	400-as teltlap	800-as teltlap	Gázüzemhely	Típus	Fogyasztás G20		Fogyasztás G25		Fogyasztás G25.1		Fogyasztás G27		Fogyasztás G2.350		Fogyasztás G110		Fogyasztás G120		Fogyasztás G150.1		Fogyasztás G30		Fogyasztás G31		Előleleges levegő az égőshöz	Elektromos tűzhely névleges teljesítmény	Tápellátás	HORNIF típusú tápvezeték
	KW	RW								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h				
G7F2B	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,29	1,29	1,29	1,36	1,54	1,54	1,54	2,71	2,41	2,41	2,41	2,41	1,95	0,83	0,82	21					
G7F2M	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	1,36	1,54	2,71	1,36	1,54	2,71	2,41	2,41	2,41	1,95	0,83	0,82	21					
G7F4B	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	4,82	3,90	4,82	3,90	5,42	4,82	4,82	3,90	1,66	1,63	42					
G7F4M	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	4,82	3,90	4,82	3,90	5,42	4,82	4,82	3,90	1,66	1,63	42					
G7F6B	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	4,63	8,13	7,23	5,85	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63					
G7F6M	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	4,63	8,13	7,23	5,85	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63					
G7F4+FG1	25	23	25	25	25	2	2		A1	2,65	3,08	3,07	3,23	3,67	6,45	5,74	4,64	3,67	6,45	5,74	4,64	1,97	1,94	1,94	50								
G7F6+FG1	35,5	32,5	35,5	35,5	35,5	3	3		A1	3,76	4,37	4,36	4,58	5,22	9,16	8,15	6,59	5,22	9,16	8,15	6,59	2,80	2,76	2,76	71								
G7F4+FG	28,8	26,8	27	27,8	27	2	2		A1	3,05	3,54	3,54	3,72	4,23	7,43	6,61	5,01	4,23	7,43	6,61	5,01	2,27	2,24	2,24	57,6								
G7F6+FG	39,3	36,3	37,5	38,3	37,5	3	3		A1	4,16	4,84	4,83	5,07	5,78	10,14	9,02	6,96	5,78	10,14	9,02	6,96	3,10	3,05	3,05	78,6								
G7F4+FE1	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	4,82	3,90	5,42	4,82	3,90	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	3,5	230-240 ~	3x2,5		
G7F6+FE1	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	4,63	8,13	7,23	5,85	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	3,5	230-240 ~	3x2,5		

MODELL	Névleges teljesítmény G30/G31		Névleges teljesítmény G120		Névleges teljesítmény G150.1		Cégőfey	Dégőfey	Eégőfey	400-as telalap	800-as telalap	Gázútzhely	Típus	Fogyasztás G20		Fogyasztás G25.1		Fogyasztás G27		Fogyasztás G110		Fogyasztás G120		Fogyasztás G150.1		Fogyasztás G30		Fogyasztás G31		Elsődleges levegő az égéshöz	Elektronos tüzhely névleges teljesítmény	Táprészültség	H07RNf típusú tápkábelek					
	KW	n°	KW	n°	KW	n°								m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h	n°					m³/h	n°	m³/h	n°	m³/h
G9F2M	19	15	15,5	16	15,5	1	1	1	1	1	1	1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	3,67	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31										
G9F2MP	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2	2	2	A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48														
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	6,55	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52										
G9F4MP	48	36	34	36	34	4	4	4	4	4	4	4	A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96														
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2	2	2	2	2	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83														
G9F6MP	72	54	51	54	51	6	6	6	6	6	6	6	A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144														
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60														
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4	4	4	4	4	4	4	A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104														
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2	2	2	2	2	A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91														
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6	6	6	6	6	6	6	A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152														
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6														
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	4	4	4	4	4	4	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6														
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2	2	2	2	2	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6														
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	6	6	6	6	6	6	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6														
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1	1	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52														
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2	2	2	2	2	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83														
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2	2	2	2	2	A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107														
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	6	6	6	6	6	6	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168														
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2	2	2	2	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2														
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	6	4	4	4	4	4	4	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2														
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	2	2	2	2	A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112														
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76	6	4	4	4	4	4	4	A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208														
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	2	2	2	2	A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104														
G9TPM	13	13	9	10	9	1	1	1	1	1	1	1	A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26														
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15	1	1	1	1	1	1	1	A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,59	4,95	1,64	1,62	41,6														
G9TP+FG1	17	17	12	16	12	1	1	1	1	1	1	1	A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34														





G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2E+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



HU

GÁZTŰZHELYEK - S900 AS SZOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény		Névleges teljesítmény G110		Névleges teljesítmény G120		Névleges teljesítmény G150.1		Típus	Fogasztás G20	Fogasztás G25.1	Fogasztás G27	Fogasztás G2.350	Fogasztás G110	Fogasztás G120	Fogasztás G150.1	Fogasztás G30	Fogasztás G31	Elsődleges levegő az égéshöz	Elektromos tüzhely névleges teljesítmény	Tápellátás	mm ²			
	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°																	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C																	
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48						
38SG9F2MP	24	18	17	17	17	17	17	17	A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48					
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	28,5	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	9,92	7,92	5,11	2,72	2,68	69					
SG9F4MP	48	36	34	36	34	36	34	36	A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96					
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107					
SG9F6MP	72	54	51	54	51	54	51	54	A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144					
SG9F4+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	35,5	35,3	1	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6				
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	42,8	40	42,8	1	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6				
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	50,5	49	50,5	1	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6				
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	60,8	57	60,8	1	A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6				
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	28,5	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N ~	5x1,5	
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	44,5	43	44,5	1	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N ~	5x1,5	
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	52	50	52	3	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131				
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	61,5	58	61,5	6	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168				
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	70,6	67	70,6	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2				
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	85,6	80	85,6	2	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2				
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	57	55	57	2	A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138	2x7,5	400-415 3N ~	2x(5x1,5)	
SG9TPM	13	13	9	10	9	10	9	10	1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26				
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	16,8	15	16,8	1	A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6				
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	26	24,5	26	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64				
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	32,8	30,5	32,8	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6				
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	48,8	46	48,8	2	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6				

GÁZTŰZHELYEK - LX900 AS SZOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névéges teljesítmény		Névéges teljesítmény G110		Névéges teljesítmény G120		Névéges teljesítmény G150,1		C égőfej	D égőfej	E égőfej	400-as telalap	800-as telalap	Gáztüzhely	Típus	Fogyasztás G20		Fogyasztás G25		Fogyasztás G25,1		Fogyasztás G27		Fogyasztás G2,350		Fogyasztás G110		Fogyasztás G120		Fogyasztás G150,1		Fogyasztás G30		Fogyasztás G31		Elsődleges levegő az égőshöz		Elektromos tüzhely névéges teljesítménye		Tápfeszültség		H07RN-F típusú tápvezeték	
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	15,5	16	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38																		
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	27,5	1	2					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69																		
LX69F2P	24	18	17	18	17	17	17		2					A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48																		
LX69F4P	48	36	34	36	34	34	34		4					A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96																		
LX69TP	13	13	9	10	9	9	9					1		A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26																		



KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK

FIGYELEM!

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

A TÜZHELY LEÍRÁSA

A berendezés szerkezete, burkolata és biztonsági szerkezetei.

Erős acélszerkezet, 4 db. állítható tartólábbal.
Krómnikkel acél 18/10 külső burkolat.

GÁZ FŐZŐFELÜLET

Egy biztonsági gázcsap révén a láng erőssége a minimum és a maximum között állítható. A tűzhely biztonsági gyújtószerkezettel (termoelemmel) is fel van szerelve.

A rácsok zománcozott öntöttvasból készültek.

Az égők rézből, öntöttvasból és alumíniumból vannak.

SÜTŐ

A sütőtér rozsdamentes acélból készült.

A duplafalú, hőszigeteléssel ellátott ajtón fogantyú és csillapított rugós pánt van.

A sütőteret üvegyapapot szigeteli.

Gáz verzió

Az égők hő- és mechanikus hatásoknak ellenálló acélból készültek. A gázellátás egy termosztáttal felszerelt biztonsági szelepen keresztül történik. A fő égő biztonsági gyújtószerkezettel (termoelemmel) is fel van szerelve.

A sütő hőmérsékletét 160 °C és 300 °C hőmérsékletértékek között lehet beállítani a termosztát révén.

A sütő alja rozsdamentes acélból készült.

A füstelvezető cső alumínium bevonatú lemezből van.

FE elektromos verzió

Az ellenállások a sütő felső és alsó részén találhatóak. (felső, illetve alsó melegítés).

A hőmérséklet szabályozását 50 °C és 300 °C között egy hárompólusú kapcsolóhoz csatlakoztatott termosztát végzi. A felső és alsó ellenállások külön-külön vagy együtt kapcsolhatók.

FE1 elektromos verzió (légkeveréses)

A motor a sütő hátsó részén található, az ellenállás közepén. A hőmérséklet szabályozását 50 °C és 300 °C között egy termosztát végzi.

Működésjelző lámpák jelzik, hogy a készülék feszültség alatt van.

A sütőtér rozsdamentes acélból készült.

Az elektromos sütővel felszerelt tűzhelyen nincs füstelvezető cső.

SZELETSÜTŐ

Nagyvastagságú szerkezet közepes védőréteggel. Rozsdamentes acélból (TP 40) illetve öntöttvasból (TP 80) készült égő. Egy biztonsági gázcsap révén a teljesítmény a minimum és a maximum között állítható. Egy gyújtóláng biztosítja a főgőg begyújtását.

ELŐKÉSZÍTÉS

A beszerelés helye

A tűzhelyet tanácsos egy jól szellőző, füstelszívó süveggel felszerelt helyiségben **elhelyezni**.

A tűzhelyet különállóan, vagy más berendezések mellé is lehet állítani.

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

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

Az FGP gázsütő esetében elengedhetetlen, hogy a támasztópadozat hőálló és nem gyúlékony anyagból legyen.

Mielőtt elvégezné a csatlakoztatást, ellenőrizze a tűzhely műszaki adatokat tartalmazó adattábláján, hogy a készülék a rendelkezésre álló gázfajtának megfelelően van-e beállítva.

Ha a tűzhely másfajta gázzal működik, tájékozódjon a teendőkről a „Más gázfajtákkal való működés” c. fejezetről.

A törvény előírásai, műszaki szabályozás és irányelvek

A beszerelés megkezdése előtt vegye figyelembe az alábbi előírásokat:

- UNI CIG 8723 szabványokat
- a helyi építési és tűzvédelmi rendeleteket;
- az érvényes balesetvédelmi szabványokat;
- a gázszolgáltató vállalat előírásait;
- az érvényes CEI előírásokat;
- a tűzoltóság rendelkezéseit.

BESZERELÉS

A tűzhely összeállítását, beszerelését és karbantartását a



helyi gázellátó vállalat engedélyével rendelkező vállalatnak kell elvégeznie az érvényes előírások betartásával. Mindenekelőtt a helyi gázellátó vállalat véleményét kell kikérni.

A beszerelés kivitelezése

A tűzhely megfelelő színtezéséhez állítsa be az állítható tartólabákat.

Gázbekötés

A tűzhelyen levő G 3/8" vagy G 1/2"-os bekötőcsőhöz való csatlakozás lehet rögzített vagy - szabványos csatlakozó alkalmazásával - szétkapcsolható. Ha hajlékony csövet használ, akkor annak szabványos rozsdamentes acélcsőnek kell lennie. A csatlakoztatás elvégzését követően ellenőrizze a tömítettséget a szivárgást kimutató speciális spray alkalmazásával.

Fűtélvezetés

A tűzhelyeket az égéstermék elvezetésére alkalmas helyiségekben kell beszerelni, a beszerelési előírásoknak megfelelően. A tűzhelyek az alábbi termékcsaládokba tartoznak (lásd a műszaki adatok 2. táblázatát) „A” típusú gázkészülék:

Nem csatlakoztatható égéstermék-elvezető csőhöz.

A készüléket égéstermékait egy biztosított hatékonyságú kéményhez vagy közvetlenül a szabadba csatlakozó fűstelvezető csővel vagy hasonló berendezéssel kell elvezetni. Ezek hiányában elfogadható egy közvetlenül a szabadba vezető levegőelszívó berendezés alkalmazása, melynek rendelkezni kell az előírt minimális (lásd 2. táblázat) plusz a dolgozók megfelelő közérzetét biztosító légcseré-kapacitással.

Elektromos csatlakoztatás

Mielőtt csatlakoztatná a tűzhelyet a hálózathoz, ellenőrizze, hogy:

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

Ezenfelül a készülék csatlakozási pontja előtt egy min. 3 mm-es érintkezőtávolságú többpólusú kapcsolónak kell lennie. Erre a célra biztonsági kapcsolók alkalmazhatók.

A szabványosított többpólusú kapcsolónak a készülék közelében kell elhelyezkednie, és megfelelő keresztmetszettel kell rendelkeznie.

A vezetéknek legalább H07 RN-F típusúnak kell lennie.

A SÁRGA-ZÖLD földelővezeték ne legyen megszakítva.

Ekvipotenciális csatlakoztatás

A tűzhelyet ekvipotenciálisan csatlakoztatni kell. Az erre szolgáló kapocs a vezeték bemenete mellett található, és címke jelöli.



ÜZEMBE HELYEZÉS

Az üzembe helyezést megelőző műveletek

A készülék üzembe helyezése előtt vegye le az öntapadó védőborítást. Ezután tisztítsa meg gondosan, langyos, tisztítószeres vízzel átítatott törőlkendővel a főzőfelületet és a külső burkolatot, majd törölje szárazra a készüléket.

A tűzhely üzembe helyezése

Az üzembe helyezést megelőzően ellenőrizze, hogy a tűzhely műszaki jellemzői (gázkategória és -fajta) megfeleljenek a rendelkezésre álló gázfajtatának.

Ellenkező esetben gondoskodjon a megfelelő gázfajta bevezetéséről vagy végezze el a más fajtatú gázra való átállítást (lásd a Más gázfajtatkkal való működés” c. fejezetet). Figyelem: a TC (háromkoronás) égők megfelelő működésének biztosításához az égőknek és fedeleiknek tökéletesen kell illeszkedniük. lásd 1.1. ábra.

Az 1.2. ábra szerinti illesztés nem megfelelő.

A teljesítmény ellenőrzése

A készüléken levő, a névleges teljesítményre való fűvókákat használja.

A teljesítmény kétféle lehet:

- a készülék adattábláján megadott névleges
- csökkentett.

A fenti fűvókák az égők táblázatában láthatók.

A gáznyomásnak az alábbi határértékek között kell lennie:

- 18-tól 22,5 mbar-ig a másodig gáztípusnál (metán)
- 27-től 37 mbar-ig a harmadik gáztípusnál (propán-bután).

A fenti nyomáshatárokon kívül eső nyomásértékekkel a tűzhely nem működtethető.

A teljesítmény további ellenőrzését a térfogat műszeres mérésével lehet elvégezni.

Rendszerint elegendő a fűvókák megfelelő működésének ellenőrzése.

A bemeneti nyomás ellenőrzése (2. ábra)

A bemeneti nyomást min. 0,1/25 mbar-os beosztású manométerrel kell mérni.

Vegye ki az F csavart a nyomásmérési ponton és csatlakoztassa a manométert: a mérés elvégzését követően zárja vissza légmentesen az F csavart.

FONTOS: A nyomás ellenőrzését az összes csatlakozó és üzemelő gázkészüléken el kell végezni.

A teljesítmény ellenőrzése térfogatméréssel

A gázóra és egy időmérő segítségével megmérhető az időegység alatti gázfogyasztás. A mért értéket az alábbiak szerint kiszámított E értékkel kell összevetni:

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



Az égőnek a névleges nyomásértéken számolt névleges és csökkentett teljesítménye az 1. táblázatban van megadva. A gáz hőteljesítményéről a gázszolgáltatótól kaphat tájékoztatást.

A készülék működésének ellenőrzése

Ellenőrizze, hogy a felszerelt fűvókák típusa megfelel-e az égők táblázatában megadottnak. Ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő kapacitása meghaladja az összes csatlakoztatott készülék fogyasztásának összegét. Ellenőrizze, hogy a gázvezeték csövezetékek megfelelő legyenek.

A láng beállítása

A megfelelően beállított láng körbeveszi a termoelemet, ellenkező esetben állítsa be a lángot a beállítócsavar segítségével.

A primer levegő ellenőrzése

A sütők égőinek primer levegője szabályozható. Az égők táblázatában. Található a beállítási H érték.

A készülék funkcióinak ellenőrzése

- Helyezze üzembe a készüléket.
- Ellenőrizze, hogy a gázcsöveken nincs-e szivárgás.
- Ellenőrizze az égő lángját, takarékon is.

Figyelmeztetések a beszerelést végző szakember részére

- Magyarázza el és mutassa meg a felhasználónak a készülék előírászerű használatát és működését, továbbá adja át neki a használati útmutatót.
- Tájékoztassa a felhasználót arról, hogy a helyiség légellátását módosító bármely építkezési vagy átépítési munkálat után újra be kell vizsgálni a tűzhelyet.

Más gázfajtákkal való működés

A más gáztípusra, pl. metánról PB-gázra való átálláshoz az égők táblázata szerint kell az égőhöz megfelelő fűvókát alkalmazni.

Az égők fűvókáit a gáztípusoktól függően tizedmilliméterben megadott átmérőjük jellemzi, a cserefűvókákat a készülékhez mellékelt kellékcsofonban találja.

Az átállítási műveletek befejeztével ellenőrizze a készülék működését a „A készülék funkcióinak ellenőrzése” c. szakaszban leírtak szerint.

A LÁNGOK

Az égő fűvókáinak cseréje (lángok, 2. ábra)

A fűvóka (1) cseréjéhez vegye le az égő rácsát, fedelét, és az égőtestet. cserélje ki a fűvókát (1) (lásd az égők táblázatát).

A minimális gázhozam beállítása (lángok)

A minimum szabályozócsavarját az alábbiak szerint kell beállítani:

- a PB-gázzal való működéshez csavarja be a minimum szabályozócsavarját (2) ütközésig;
- ha a készülék metánnal működik, helyezze azt üzembe. Fordítsa el a gombot a takarékos állásba és a csavarral (2) állítsa be a gázellátást az óra járásával egyező irányba

csavarva csökkenti, az óra járásával ellenkező irányba csavarva növeli a gázhozamot).

A gyújtóláng fűvóka beállítása (lángok - 2. ábra)

Vegye le a főzőfelület rácsát és tálcáját; távolítsa el a záróelemet (3), és egy csavarhúzóval állítsa be a fűvókát (5).

A fűvóka beállítása akkor megfelelően, ha a láng körbeveszi a termoelemet. Ha a készülék PB-gázzal működik, a beállító csavart ütközésig be kell csavarozni. Helyezze vissza a záróelemet (3) és a hozzá tartozó tömitést (4).

A primer levegő ellenőrzése

Miután a fentiek szerint kicserélte a fűvókát, ellenőrizze, hogy a primer levegő H értéke (2. ábra) az égők táblázatában szereplő adatoknak megfelelően lett-e beállítva.

GÁZSÜTŐ - FG1 SOROZAT

Az égő fűvókájának cseréje (FG1 típusú gázsütő 3. ábra)

A sütőégőhöz a sütő belső aljának eltávolításával férhet hozzá. Vegye ki a D csavart és húzza maga felé az égőt, ügyeljen arra, hogy az égőre rögzített termoelem ne sérüljön meg. A speciális kulccsal csavarozza le a C injektort, és cserélje ki a gáztípusnak megfelelőre. Szerelje vissza az égőt a fenti műveletek fordított sorrendű elvégzésével.

A primer levegő ellenőrzése

Mielőtt visszaszerelné az égőt, ellenőrizze, hogy az E levegőszabályozó H mérete az égők táblázatában megadott értékkel megegyezzen.

A minimum beállítása (gázsütő 3. ábra)

A takarékos beállítócsavart az alábbiak szerint kell beállítani, miután levette a kezelőpanelt:

- ha a készülék PB-gázzal működik, a csavart ütközésig be kell csavarni ;
 - ha a készülék metánnal működik:
- 1- válassza ki a megfelelő gázcsap gombját.
 - 2- Gyűjtsa meg az égőt és állítsa takarékosra.
 - 3- Állítsa be a takarékos gázhozamát az N csavar segítségével, kicsavarva növeli, becsavarva csökkenti a gázhozamot.
 - 4- Amikor a láng a kívánt minimumnak megfelelő erősségű, ellenőrizze, hogy az megfelel-e az égők táblázatában megadott minimum gázhozamnak.
 - 5- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél kisebb, csavarja ki a beállítócsavart és ismétlje meg az ellenőrzést.
 - 6- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél nagyobb, csavarja be a beállítócsavart és ismétlje meg az ellenőrzést.

GÁZSÜTŐ FG ÉS T SOROZAT

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

Vegye le az alsó panelt. Csavarja ki a primer levegő perselyét rögzítő csavart (2) és nyomja a perselyt a Venturicsőbe. Most a fűvóka könnyen hozzáférhető.

A gáztípusnak és a műszaki adatoknak megfelelő fűvóka



cseréjét követően szerelje vissza az összes elemet és állítsa be a primer levegő „H” értékét (lásd az égők táblázatát).

Az égő fűvókájának cseréje (T sütő 4.2. ábra)

Távolítsa el a sütő belsejének alját. FGP sütő esetében szerelje le a lángelosztót is. Csavarja le és vegye ki a primer levegő szabályozóját (1), majd cserélje ki a fűvókát.

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

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

Vegye la az alsó panelt.(4.1. ábra). Vegye ki az aljat (4.2. ábra).Távolítsa el a záróelemet (11) (4.3. ábra).

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

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

A minimum beállítása (gázsütő 5. ábra)

Vegye le a kezelőpanelt és állítsa be a minimum szabályozócsavart (36):

- ha a készülék PB-gázzal működik, a csavart ütközésig be kell csavarni ;
- ha a készülék metánnal működik:

1- válassza ki a megfelelő gázcsap gombját.

2- Gyújtsa meg az égőt és állítsa takarékra.

3- állítsa be a takaréék gázhozamát a 36. csavar segítségével, kicsavarva növeli, becsavarva csökkenti a gázhozamot.

4- Amikor a láng a kívánt minimumnak megfelelő erősségű, ellenőrizze, hogy az megfelel-e az égők táblázatában megadott minimum gázhozamnak.

5- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél kisebb, csavarja ki a beállítócsavart és ismételje meg az ellenőrzést.

6- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél nagyobb, csavarja be a beállítócsavart és ismételje meg az ellenőrzést.

SZELETSÜTŐ

Az égő fűvókáinak cseréje (TP40 típusú szeletsütő) (fig. 7). A fűvóka cseréjéhez (1) vegye le a kezelőpanelt az alsó és felső peremen levő csavarok kicsavarásával.

A csavar kicsavarásával vegye le a levegőszabályozót (2). Cserélje ki a fűvókát (1) (lásd az égők táblázatát).

Az égő fűvókáinak cseréje (TP 80 típusú szeletsütő) (fig. 9)

Vegye le teljesen a szeletsütőt, az égéstér alján található szigetelő panel két rögzítőcsavarját vegye ki. A rögzítőcsavar kicsavarásával vegye le a levegőszabályozót és cserélje ki a fűvókát (lásd égők táblázatát). Állítsa vissza a levegőszabályozót és helyezze vissza a szigetelő panelt.

A minimum beállítása (szeletsütő 2. ábra)

Vegye le a kezelőpanelt és állítsa be a minimum szabályozócsavart (2):

- ha a készülék PB-gázzal működik, a csavart ütközésig be kell csavarni ;
- ha a készülék metánnal működik:

1- Válassza ki a megfelelő gázcsap gombját.

2- Gyújtsa meg az égőt és állítsa takarékra.

3- Állítsa be a takaréék gázhozamát a 2. csavar segítségével, kicsavarva növeli, becsavarva csökkenti a gázhozamot.

4- Amikor a láng a kívánt minimumnak megfelelő erősségű, ellenőrizze, hogy az megfelel-e az égők táblázatában megadott minimum gázhozamnak.

5- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél kisebb, csavarja ki a beállítócsavart és ismételje meg az ellenőrzést.

6- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél nagyobb, csavarja be a beállítócsavart és ismételje meg az ellenőrzést.

A gyújtóláng fűvóka cseréje - szeletsütő (7. ábra)

A gyújtóláng fix fűvókás és állandó levegővel működik.

A gyújtólánghoz a kezelőpanel és ha szükséges, a főzőlap kerek lemezének a levételével férhet hozzá.

Az égők táblázata szerint cserélje ki a fűvókát (B) a megfelelő típusúra, miután lecsavarta az anyát (F).

A főégő primer levegőjének az ellenőrzése

A fűvóka fentiekben leírt cseréjét követően ellenőrizze, hogy a primer levegő szabályozójának H értéke (7. ábra) megfelel-e az égők táblázatában megadott értéknek. A szabályzó (2) állásának beállításához csavarja ki a csavart és csúsztassa el.

A BERENDEZÉS BIZTONSÁGI RENDSZERE

Biztonsági szelep

Egy hőelemes szelep segítségével megszakíthatjuk a fő égőféé gázellátását, amennyiben kialszik az őrláng.

A működés visszaállításához meg kell ismételni az őrláng meggyújtásának műveletét.

Biztonsági termosztát (csak tűzhelyek esetében)

Súlyos rendellenességek esetén szakítsa meg a gázáramlást. Ez kézileg állítható, a visszaállításához ki kell tekerni az „A” csavart (10. ábra). Ha az beavatkozik, akkor értesítse a szervizt.

KARBANTARTÁS

Figyelem!

Mielőtt bármilyen karbantartási vagy javítási művelethez hozzáfekzene, szakítsa meg a készülék elektro-mos- és gázcsatlakozását.

Az alábbi karbantartási műveleteket évente legalább egy-szer el kell végezni:

- ellenőrizze az összes beállítási és biztonsági szerkezet működését;
- ellenőrizze az égők működését:
 - begyújtás;
 - az égés biztonsága;
- ellenőrizze az egyes funkciók működését a „A készülék funkcióinak ellenőrzése” c. szakaszban leírtak szerint.

Amikor szükséges, végezze el a főzőfelület égőinek tisztítását:

- vegye le az égők rácsát, fedelét, és az égőtesteket;



- tisztítsa meg az elemeket tisztítószerez vízzel és megfelelő eszközzel. Öblítse le és szárítsa meg az elemeket.
- az elemek visszaszerelésekor ügyeljen az elemek helyes illesztésére.

FIGYELMEZTETÉS

Miután elvégezte gázellátó elemek cseréjét, ellenőrizze a csatlakozások tömítettségét és az elemek működését.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE (CSEREALKATRÉSZEK)

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

A következő alkatrészek cseréjéhez húzza ki a gombokat és vegye le a kezelőpanelt (miután meglazította a rögzítőcsavarokat) és a többi panelt.

Szelepes csap a lángokhoz és szeletsütőhöz (2. ábra)

Lazítsa meg a gázvezeték és a termoelem csatlakozását, lazítsa meg a csap rögzítő csatlakozóját a gázcsőszerelevényen és cserélje ki az alkatrészt.

Termoelem (lángok és szeletsütő)

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

Gázsütő termosztát (3. ábra)

Lazítsa meg a gázvezetékek és a termoelem anyákat, húzza ki a termosztát hőmérőgömbjét a sütő belsejében található befogókból, és cserélje ki egy újra.

Főégő (gázsütő - 3. ábra)

Csavarja le a főégő rögzítőcsavarját (D) és cserélje ki egy újra.

Sütő termoeleme

Távolítsa el a sütő alját, csavarja ki a csapon és az égőn levő anyát és cserélje ki a termoelemet.

Ellenállások (elektromos sütő)

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


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ


ÜZEMBE HELYEZÉS

Egy gyújtólánggal ellátott nyílt égő begyújtása és kioltása (2. ábra)


Fordítsa el a gombot (21) a szikra állásba. Gyufával vagy más alkalmas eszközzel gyújtsa meg a gyújtólángot. Tartsa benyomva a gombot, míg a termoelem fel nem melegszik és égve nem tartja a gyújtólángot. Ezután állítsa a gombot a maximális vagy minimális gáz helyzetbe, hogy a főégő begyulladjon. Az égő kioltásához

forgassa el jobbra a gombot, a szikra állásba, ekkor a főégő kialszik. A gyújtóláng kioltásához forgassa a gombot a ● állásba. A láng állítható:

a maximális gázhozamra  (nagy láng)

minimális gázhozamra  (kis láng)

Szeletsütő begyújtása és kioltása

Nyomja be és forgassa el a gombot (21) a szikra állásba, eközben nyomja meg a szimbólummal  jelölt gombot. Tartsa benyomva a gombot, míg a termoelem fel nem melegszik és égve nem tartja a gyújtólángot.

Ezután állítsa a gombot a maximális vagy minimális gáz helyzetbe, hogy a főégő begyulladjon. Az égő kioltásához forgassa el jobbra a gombot, a szikra állásba, ekkor a főégő kialszik. A gyújtóláng kioltásához forgassa a gombot a ● állásba.



A gyújtóláng nélküli gázsütő-égő begyújtása és kioltása - (FG1 sütő) (3. ábra)

Begyújtás: nyissa ki a sütő ajtaját, nyomja be és fordítsa el a gombot a 7. állásba, majd a gombot nyomva tartva tartson egy égő gyufát a sütő aljához az ábrán jelölt helyzetben M. A begyulladástól számolt kb. 20 másodpercig tartsa nyomva a gombot; ez az idő szükséges a biztonsági szerkezet működésbe lépéséhez. Ezután állítsa be a sütésnek megfelelő hőmérsékletet.

A gyújtólángos gázsütő begyújtása és kioltása - (FG és T típusú sütők) (5. ábra)

Begyújtás: nyissa ki a sütő ajtaját, nyomja be és fordítsa el a gombot a ✱ állásba, vagy a piezoelektromos gyújtószerkezettel, a gombot nyomva tartva gyújtsa meg gyufával a gyújtólángot.

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

Sütők FG1 Sütők FG Sütők T	Állás	°C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300



Sütők FGP	Állás	°C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

AZ ELEKTROMOS SÜTŐK ÜZEMBE HELYEZÉSE

AZ FE TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA (6. ábra)

A választókapcsolót (23) jobbra vagy balra elfordítva kiválaszthatja a sütés fajtáját, a felső és/vagy alsó hőelem bekapcsolását. A gomb állásainak egyikében kigyullad a zöld jelzőlámpa (25) = a készülék feszültség alatt.

A gombot (24) a kívánt hőmérsékletértékre elforgatva az ellenállások bekapcsolnak, a jelzőlámpa (26) kigyullad, majd kialszik, amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és az ellenállások kikapcsolnak.

A sütő kikapcsolásához fordítsa a termosztát gombját a ● állásba és a választókapcsolót a ○ állásba.

AZ FE1 TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA (8. ábra)

Ebben a sütőtípusban a hő a sütőtér hátoldalából sugárzik. A sütőben egy ventilátor található, mely a hőt a sütőtér egészében egyenletesen elosztja.

A gombot (24) a kívánt hőmérséklet-értékre állítva bekapcsol az ellenállás, a jelzőlámpa (26) kigyullad, majd kialszik, amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és az ellenállások kikapcsolnak. A sütő kikapcsolásához forgassa a termosztát gombját a ○ állásba. A gomb első állásában csak a ventilátor működik a hűtő-leolvasztó funkcióhoz.

KIKAPCSOLÁS

Kikapcsolás meghibásodás esetén

Meghibásodás esetén szakítsa meg a készülék elektro-

mos- és gázcsatlakozását.

Tennivalók meghibásodás, illetve huzamosabb üzemszünet esetén

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

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

FIGYELEM!

- A tisztítást megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, míg kihűl.

- Avillannyal működő készülékeknel a választókapcsoló elfordításával kapcsolja ki az áramellátást.

A naponta elvégzett, gondos tisztítással biztosítja készüléke tökéletes működését és hosszú élettartamát.

Az acél felületeket meleg vízben oldott folyékony mosogatószerrel és puha törölkendővel tisztítsa, az ellenálló szennyeződések eltávolításához használjon etilalkoholt, acetont vagy más, nem halogénezett oldószert.

Ne használjon dörzshatású, por alakú tisztítószert, vagy maró anyagokat, mint a sósav vagy kénsav. A savak használatával veszélyeztetheti a berendezés működését és biztonságát.

Ne használjon kefét, acélgyapot súrolót, vagy más fémből, ötvöztből készült dörzsszivacsokat, melyek rozsdafoltok keletkezését okozhatják.

Ugyanebből az okból kerülje a készüléknek a vasból készült tárgyakkal való érintkezését. Óvatosan használja a rozsdamentes acélgyapot súrolóeszközöket is, melyek bár nem okoznak rozsdásodást, de karcolásokkal károsíthatják a készülék felületét.

Akkor se alkalmazzon smirglipapírt, dörzspapírt, ha a készülék különösen szennyezett, hanem szintetikus szivaccsal (pl. Scotchbrite szivaccsal) tisztítsa a készüléket.

Az ezüsthényező szerek használata is tilos, továbbá ügyeljen a pl. padlómosáskor keletkező sósav- vagy kénsav-gőzökre. **Ne tisztítsa közvetlen vízszugárral a készüléket, mert károsodhat.**

A tisztítást követően öblítse le tisztá vízzel, majd szárítsa meg gondosan a felületeket egy törölkendővel.



FELHASZNÁLÓKNAK ÚTMUTATÓ

Összhangban a 2002/95/CE, 2002/96/CE valamint 2003/108/CE számú irányelvekben foglalt, elektromos, illetve elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok csökkentésére és ezeknek feldolgozására vonatkozó rendeletekkel.

A készüléken vagy ennek csomagolásán feltüntetett szemetes konténer áthúzott szimbóluma azt jelöli meg, hogy a termék eltávolítását, a többi hulladéktól elkülönítve szabad elvégezni. A jelen készülék elkülönített begyűjtéséről, illetve ennek eltávolításáról a gyártónak kell gondoskodnia. A jelen készülék eltávolítását megelőzően a felhasználónak erről értesítenie kell a gyártót, illetve a gyártó által rendszeresített rendszert követve kell elvégeznie az eltávolítandó termék elkülönített begyűjtését. A használaton kívüli, eltávolításra kerülő készülék, ennek újrafeldolgozását megelőző elkülönített begyűjtésével megvédjük környezetünket és egészségünket a káros negatív behatásoktól, illetve ez által elősegítjük azon anyagok újrafelhasználását és/ vagy újrafeldolgozását, melyek magát a termék anyagi tartalmát képezik.

A termék tulajdonos részéről történő tiltott eltávolítása az érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletekben foglalt adminisztratív szankciókat vonja maga után.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személyi általi használata okoz.



Brugsanvisning

Størrelse	278
Tekniske data	281
Specifikke instruktioner	288



GASKOMFURER - SERIE 600

Apparatets type	Beskrivelse	Mål.: (LxBxH) Arbejdsplade (h i alt)	Type
G6F2BH6	2 åbne blus High Power Som bordplade	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 åbne blus Max Power Som bordplade	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 åbne blus High Power Med underelement	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 åbne blus Max Power Med underelement	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 åbne blus High Power Som bordplade	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 åbne blus Max Power Som bordplade	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 åbne blus High Power Med underelement	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 åbne blus Max Power Med underelement	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 åbne blus High Power + gaovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 åbne blus Max Power + gaovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 åbne blus High Power + elovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 åbne blus Max Power + elovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 åbne blus High Power - 1 neutralt skab - gaovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 åbne blus Max Power - 1 neutralt skab - gaovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 åbne blus High Power - 1 neutralt skab - elovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 åbne blus Max Power - 1 neutralt skab - elovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 åbne blus High Power + gaovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 åbne blus Max Power + gaovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 åbne blus High Power + elovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 åbne blus Max Power + elovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 åbne blus High Power Som bordplade -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 åbne blus High Power Med underelement -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 åbne blus High Power - 1 neutralt skab - gaovn 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 åbne blus High Power - 1 neutralt skab - gaovn Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 åbne blus Max Power Som bordplade -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 åbne blus Max Power Med underelement -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 åbne blus Max Power - 1 neutralt skab - gaovn 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 åbne blus Max Power - 1 neutralt skab - gaovn Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 åbne blus High Power - 1 neutralt skab - elovn 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 åbne blus High Power - 1 neutralt skab - elovn Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 åbne blus High Power Som bordplade L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 åbne blus High Power + gaovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 åbne blus High Power + Gaovn Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

DA

GASKOMFURER - SERIE 1200

Apparatets type	Beskrivelse	Mål.: (LxBxH) Arbejdsplade (h i alt)	Type
G12F4H9M	4 åbne blus High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 åbne blus High Power + gaovn Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 åbne blus Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 åbne blus Max Power + gaovn Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GASKOMFURER - SERIE 700**

Apparatets type	Beskrivelse	Mål.: (LxBxH) Arbejdsplade (h i alt)	Type
G7T4P2FB	1 Coup de feu 400 - 2 åbne blus Som bordplade	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Coup de feu 400 - 2 åbne blus Med underelement	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Coup de feu 400 - 2 åbne blus - 1 gaovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Coup de feu 400 - 4 åbne blus Som bordplade	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Coup de feu 400 - 4 åbne blus Med underelement	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Coup de feu 400 - 4 åbne blus - 1 gaovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Coup de feu 400 - 2 åbne blus - 1 gaovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 åbne blus	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 åbne blus	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 åbne blus	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 åbne blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 åbne blus med utildækket rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 åbne blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 åbne blus con 1 gaovn	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 åbne blus -1 neutralt skab - 1 gaovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 åbne blus - 1 elovn	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 åbne blus -1 neutralt skab - 1 elovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 åbne blus - 1 gaovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 gaovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 åbne blus - 1 elovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Coup de feu med støtteben	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Coup de feu - 1 gaovn	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Coup de feu - 1 gaovn400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Coup de feu - 2 åbne blus med støtteben	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Coup de feu - 2 åbne blus - 1 gaovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Coup de feu - 2 åbne blus 1 gaovn4 00x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 åbne blus - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Coup de feu - 2 åbne blus - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GASKOMFURER - SERIE 900

Apparatets type	Beskrivelse	Mål.: (LxBxH) Arbejdsplade (h i alt)	Type
G9F2M • G9F2MP	2 åbne blus con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 åbne blus con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 åbne blus con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 åbne blus con 1 gaovn	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 gaovn	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 åbne blus - 1 elovn	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 elovn	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 åbne blus - 1 gaovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 gaovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 åbne blus - 1 gaovn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 åbne blus - 2 gaovn	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 åbne blus - 2 gaovn 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 åbne blus - 2 elovn	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Coup de feu med støtteben	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Coup de feu - 1 gaovn	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Coup de feu - 1 gaovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Coup de feu - 2 åbne blus med støtteben	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Coup de feu - 2 åbne blus - 1 gaovn	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Coup de feu - 2 åbne blus - 1 gaovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Coup de feu - 2 åbne blus - 1 gaovn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 tuttapiestra - 4 fuochi aperti - 1 forno gas	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 Coup de feu - 4 åbne blus - 1 gasovn	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

GASKOMFURER - SERIE S900

Apparatets type	Beskrivelse	Mål.: (LxBxH) Arbejdsplade (h i alt)	Type
SG9F2M • SG9F2MP	2 åbne blus med skab	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 åbne blus med skab	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 åbne blus med skab	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 åbne blus med 1 gasovn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 åbne blus - 1 elovn	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 åbne blus - 1 neutralt skab - 1 elovn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 åbne blus - 1 gasovn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 åbne blus - 2 gasovn	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 åbne blus - 2 elovn	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 Coup de feu på støtteben	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 Coup de feu - 1 gasovn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 Coup de feu - 2 åbne blus på støtteben	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 Coup de feu - 2 åbne blus - 1 gasovn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 Coup de feu - 4 blus - 1 gasovn	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GASKOMFURER - SERIE LX900

Apparatets type	Beskrivelse	Mål.: (LxBxH) Arbejdsplade (h i alt)	Type
LXG9F2 • LXG9F2P	2 åbne blus, hængende model	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 åbne blus, hængende model	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 ét-i-alt plade, hængende model	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



TEKNISKE DATA

GASKOMFURER - SERIE 600 PLUS

MODEL	Nominal effekt		Blus C n°	Blus D n°	Blus E n°	Et-it-plate 400 n°	Et-it-plate 800 n°	Gasovn n°	Type	G20 forbrug m³/h	G25 forbrug m³/h	G25,1 forbrug m³/h	G27 forbrug m³/h	G2,350 forbrug m³/h	G110 forbrug m³/h	G120 forbrug m³/h	G150,1 forbrug m³/h	G30 forbrug kg/h	G31 forbrug kg/h	Primær luft til forbrænding m³/h	Nominal effekt for elektrisk ovn kW	Forsyningspænding V	Stømforsyningsskædning af type H07RN-F mm²
	kW	kW																					
G6F2BH6	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2MH6	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2BH9	15,5	12,5	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	17	17	2	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	17	17	2	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	1	1		1	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,51	1,10	1,09	28				
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	2	2		1	A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	1	1			A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	2	2			A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1		1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2		1	A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1			A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1		1	A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2		1	A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1			A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2		A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2		A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2	1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2		A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2		A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0



DA

G6F3BH9	22,5	18,5	19	19,5	19	1	1	1	1																	
G6F3H9+FG1	26	22	22	22,5	22	1	1	1	1	1	A1	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,81	5,17	3,53	1,77	1,75	45				
G6F3H9+T	28,5	24,5	24,7	25,5	24,7	1	1	1	1	1	A1	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	7,35	6,54	4,59	2,25	2,21	57				
G12F4H9M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	2	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69				
G12F4H9+FGP	47,5	40,5	34,5	36	34,5	1	1	2	2	2	A1	5,03	5,85	5,84	6,13	6,98	12,26	10,91	6,41	3,75	3,69	95				
G12F4P9M	48	36	34	36	34	4	4				A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96				
G12F4P9+FGP	61	49	41	43,5	41	4	4				A1	6,46	7,51	7,49	7,87	8,97	15,74	14,01	7,61	4,81	4,74	122				
G6F3BP12	36	27	25,5	27	25,5	3	3				A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,30	6,58	6,20	4,73	2,13	2,10	7				
G6F3MH12	36	27	25,5	27	25,5	3	3				A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,30	6,58	6,20	4,73	2,13	2,10	72				
G6F3P12+FG1	39,5	30,5	28,5	30,5	28,5	3	3				A1	4,18	4,86	4,85	5,10	5,81	7,36	7,00	5,29	2,41	2,37	79				
G6F3P12+T	42	33	31,2	33	31,2	3	3				A1	4,45	5,17	5,16	5,42	6,17	8,05	7,58	5,79	2,60	2,56	84				

GASKOMFURER - SERIE 700 MACROS

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Blus C	Blus D	Blus E	Et-ålt-plate 400	Et-ålt-plate 800	Gasovn	Type	G20 forbrug	G25 forbrug	G25,1 forbrug	G27 forbrug	G2,350 forbrug	G110 forbrug	G120 forbrug	G150,1 forbrug	G30 forbrug	G31 forbrug	Primær luft til forbrænding	Nominel effekt for elektrisk	Forsynsspænding	Strømforsyningstype H07RNF	
	KW	RW																						n°
G7F2B	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G7F2M	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G7F4B	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42				
G7F4M	21	19	21	21	21	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42				
G7F6B	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63				
G7F6M	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63				
G7F4+FG1	25	23	25	25	25	2	2	1	A1	2,65	3,08	3,07	3,23	3,67	6,45	5,74	4,64	1,97	1,94	50				
G7F6+FG1	35,5	32,5	35,5	35,5	35,5	3	3	1	A1	3,76	4,37	4,36	4,58	5,22	9,16	8,15	6,59	2,80	2,76	71				
G7F4+FG	28,8	26,8	27	27,8	27	2	2	1	A1	3,05	3,54	3,54	3,72	4,23	7,43	6,61	5,01	2,27	2,24	57,6				
G7F6+FG	39,3	36,3	37,5	38,3	37,5	3	3	1	A1	4,16	4,84	4,83	5,07	5,78	10,14	9,02	6,96	3,10	3,05	78,6				
G7F4+FE1	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	3,5	230-240 ~	3x2,5	
G7F6+FE1	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	3,5	230-240 ~	3x2,5	



DA

GASKOMFURER - SERIE 900 MAXIMA

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Nominel effekt G30/G31		Nominel effekt G110		Nominel effekt G120		Nominel effekt G150,1		Blus C	Blus D	Blus E	Et-tælt-plade 400	Et-tælt-plade 800	Gasovn	Type	G20 forbrug	G25 forbrug	G25,1 forbrug	G27 forbrug	G2.350 forbrug	G110 forbrug	G120 forbrug	G150,1 forbrug	G30 forbrug	G31 forbrug	Primær luft til forbrænding	Nominel effekt for elektrisk	Forsyningsspænding	Strømforsyningsskema af type H07RNLF	
	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	mm ²	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	m ³ /h	KW	V	mm ²
G9F2M	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	15,5	16	1						A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31				
G9F2MP	24	18	17	18	17												A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48				
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1							A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52				
G9F4MP	48	36	34	36	34	4	3	2	2	2							A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96				
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	1	2	2	2	2							A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83				
G9F6MP	72	54	51	54	51	6	3	2	2	2							A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144				
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1	1	1							A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60				
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4	3	2	2	2							A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104				
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2	2	2							A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91				
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6	3	2	2	2							A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152				
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1	1	1							A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6				
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	2	2	2	2							A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6				
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2	2	2							A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6				
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	3	2	2	2							A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6				
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1							A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52	7,5	400-415 3N~	5x1,5	
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2	2	2							A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83	7,5	400-415 3N~	5x1,5	
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2	2	2							A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107				
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	3	2	2	2							A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168				
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2	2	2							A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2				
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	6	3	2	2	2							A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2				
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	2	2							A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112				
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76	6	3	2	2	2							A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208				
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	2	2							A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104	7,5	400-415 3N~	5x1,5	
G9TPM	13	13	9	10	9												A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26				
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15	1	1	1	1	1							A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,95	4,95	1,64	1,62	41,6				
G9TP+FG1	17	17	12	16	12	1	1	1	1	1							A1	1,80	2,09	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34			



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6



DA

GASKOMFURER - SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Nominel effekt G30/G31		Nominel effekt G110		Nominel effekt G120		Nominel effekt G150,1		Blus C	Blus D	Blus E	Et-talt plade 400	Et-talt plade 800	Gasovn	Type	G20 forbrug	G25 forbrug	G25,1 forbrug	G27 forbrug	G2,350 forbrug	G110 forbrug	G120 forbrug	G150,1 forbrug	G30 forbrug	G31 forbrug	Primær luft til forbrænding	Nominel effekt for elektrisk oven	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNLF	
	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	KW	RW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	KW	V	mm²	
SG9F2M	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	1	1						1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48					
38SG9F2MP	24	18	17	18	17	17	18	17	2	2							A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1							A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	7,92	5,11	2,72	2,68	69					
SG9F4MP	48	36	34	36	34	34	36	34	4	4							A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96				
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	43	44,5	43	1	2							A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107				
SG9F6MP	72	54	51	54	51	51	54	51	6	6							A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144				
SG9F6+FG	42,3	35,3	35,5	35,3	35,5	35,5	35,3	35,5	1	1	1						A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6				
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	40	42,8	40	4	4	1						A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6				
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	49	50,5	49	1	2	1						A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6				
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	57	60,8	57	6	6	1						A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6				
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2						A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5	
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	43	44,5	43	1	2	3						A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5	
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	50	52	50	1	2	3						A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131				
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	58	61,5	58	6	6	1						A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168				
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	67	70,6	67	2	2	4						A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2				
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	80	85,6	80	8	8	2						A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2				
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	55	57	55	2	2	4						A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,84	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N ~	2 x (5 x 1,5)	
SG9TPM	13	13	9	10	9	9	10	9			1						A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26				
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	15	16,8	15	1	1	1						A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6				
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	24,5	26	24,5	1	1							A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64				
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	30,5	32,8	30,5	1	1	1						A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6				
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	46	48,8	46	2	2	1						A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6				

**GASKOMFURER - SERIE LX900****TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominal effekt		Nominal effekt G30/G31		Nominal effekt G110		Nominal effekt G120		Nominal effekt G150,1		Blus C	Blus D	Blus E	Et-it-plate 400	Et-it-plate 800	Gasovn	Type	G20 forbrug	G25 forbrug	G25,1 forbrug	G27 forbrug	G2,350 forbrug	G110 forbrug	G120 forbrug	G150,1 forbrug	G30 forbrug	G31 forbrug	Primær luft til forbrænding	Nominal effekt for elektrisk oven	Forbrugsænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	m ³ /h	kW	V	mm ²
LX69F2	19	15,5	16	15,5	15,5	16	15,5	16	15,5	15,5	1	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	27,5	1	1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24	18	17	18	17	18	17	18	17	17		2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48	36	34	36	34	36	34	36	34	34			4				A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13	13	9	10	9	10	9	10	9	9				1			A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



SPECIFIKKE INSTRUKTIONER

BEMÆRK!

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

BESKRIVELSE AF APPARATET

Apparatets struktur, ramme og sikkerhedsanordninger.

Stærk struktur af stål med 4 støtteben, der kan reguleres i højden.

Udvendig belægning af stål m. chrom-nickel 18/10.

GASKOGEPLADE

En sikkerhedsgashane giver mulighed for at regulere varmens styrke mellem maksimum og minimum.

Udstyret omfatter ligeledes en termoelektrisk sikkerhedsanordning (varmeelement).

Risterne er lavet af emaljeret støbejern.

Brænderne er af messing, støbejern og aluminium.

OVN

Bagekammeret er lavet af rustfrit stål.

Døren med dobbelt, varmeisoleret væg er forsynet med håndtag og hængsel med afbalanceret fjeder.

Bagekammerets isolering er lavet af glasuld.

Gasversion

Brænderne er af stål, der kan holde til termiske og mekaniske belastninger. Gasforsyningen foregår gennem en sikkerhedsventil med termostat. Hovedbrænderen er udstyret med en sikkerhedsanordning til termoelektrisk tænding (varmeelement). Ovnens temperatur kan reguleres til mellem 160 °C og 300 °C, hvortil termostaten anvendes. Ovnens bundplade er af rustfrit stål.

Røggassamlerøret er lavet af aluminatplade.

Elektrisk version FE

Modstandene befinder sig foroven (overvarme) og under bundpladen (undervarme).

Temperaturen kan reguleres til mellem 50 °C og 300 °C ved hjælp af en termostat forbundet med en trepolsafbryder. Modstandene foroven og forneden kan tilkobles samtidigt eller enkeltvist.

Elektrisk version FE1 (Ventileret)

Motoren befinder sig på bagsiden, midt på den runde modstand. Temperaturen kan reguleres til mellem 50 °C og 300 °C ved hjælp af en termostat.

Nogle signallamper lyser, når apparatet er under spænding. Bagekammeret er lavet af rustfrit stål.

På komfurer med elovn er der ikke noget røggassamlerør.

COUP DE FEU

Struktur i tykt stål med centreret varmeplade.

Brændere i rustfrit stål (TP 40) og i støbejern (TP 80).

Sikkerhedsgashane til indstilling fra maks. til min. effekt.

Et vågebluse overvåger tænding af hovedbrænderne.

FORBEREDELSE

Installationssted

Det anbefales at opstille apparatet i et rum med god udluftning, helst under en emhætte.

Apparatet kan opstilles fritstående eller ved siden af andre apparater.

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

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

Hvis der er en FGP gasovn til stede, skal gulvet eller underlaget være varmeresistent og ikke brændbart.

Før tilslutningen til energiforsyningen skal man kontrollere på apparatets typeskilt, om det egner sig til den gastype, der er til rådighed.

Hvis apparatet fungerer med en anden gastype, jævnfør afsnittet "Funktion med andre gastyper".

Lovbestemmelser, tekniske regler og direktiver

Overhold følgende bestemmelser i forbindelse med monteringen:

- UNI CIG standard 8723
- de lokale byggreglementer og brandforebyggelsesregler;
- de gældende sikkerhedsnormer;
- gasselskabets forskrifter;
- de gældende CEI-bestemmelser;
- brandvæsenets forskrifter.

INSTALLATION

Montering, installation og vedligeholdelse skal fortages af et firma, der er autoriseret af det lokale gasselskab, i henhold til den gældende lovgivning.

Ret først og fremmest anmodning om en vurdering fra det lokale gasselskab.



Installationsprocedurer

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

Tilslutning til gasforsyningen

Tilslutningen til studsene 3/8" G eller 1/2" G, som apparatet skal være forsynet med, kan enten være fast eller aftagelig, idet der anvendes en typegodkendt konnektor. Hvis der anvendes flexslanger, skal de være af rustfrit stål og opfylde kravene i lovgivningen. Når tilslutningen er foretaget, skal man kontrollere, om den er helt tæt ved at anvende en særlig spray, der viser, om der er udsivninger.

Udledning af røg

Apparaterne skal opstilles i rum, hvor det er muligt at udlede stofferne fra forbrændingen i henhold til installationsforskrifterne. Apparaterne betragtes (se tabel 2 tekniske data) som gasapparater af type "A":

Ikke beregnede til forbindelse med et udledningsrør til stofferne fra forbrændingen. Disse apparater skal udlede stofferne fra forbrændingen via særlige emhætter, der er forbundne med et velfungerende røgaftræk eller direkte med de ydre omgivelser. Skulle dette ikke være muligt, kan der anvendes en luftudsugningsanordning, direkte forbundet med de ydre omgivelser, hvis kapacitet opfylder kravene, se tabel 2, hvortil man skal lægge den luftmængde, der kræves for at sikre brugernes velbefindende.

Tilslutning til elforsyningen

Før apparatet tilsluttes netforsyningen, skal man kontrollere følgende:

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

Der skal desuden før apparatet være en anordning, hvis kontakters åbning er mindst 3 mm og som muliggør en retningsuafhængig frakobling af apparatet. Til dette formål kan der for eksempel anvendes sikkerhedsafbrydere. Den retningsuafhængige afbryder skal befinde sig i nærheden af apparatet, den skal være typegodkendt og have et tværsnit, der passer til apparatet.

Kablet skal mindst være af typen H07 RN-F.

Det GUL-GRØNNE jordkabel må ikke afbrydes.

Potentialudligning

Apparatet skal være forbundet til et potentialudlignings-system. Den dertil beregnede klemme befinder sig ved siden af kablets indgang. Den er mærket med en særlig etiket.



INDRETNING

Klargøring til indretning

Før apparatet indrettes, bør man fjerne den beskyttende klæbende beklædning. Derefter skal man rense arbejdsfladen og de udvendige dele omhyggeligt med lunkent vand og rengøringsmiddel og en fugtig klud; tør efter med en ren klud.

Igangsætning

Før apparatet sættes i gang, bør man undersøge om dets egenskaber (den anvendte gas' klasse og type) svarer til den slags gas, der er til rådighed på installationsstedet. Skulle dette ikke være tilfældet, skal der skiftes til den påkrævede slags gas, eller der skal foretages en tilpasning til den pågældende gasklasse (jævnfør afsnittet "Funktion med andre gastyper"). Giv agt: For at sikre, at brænderne af typen TC (tredobbelt krone) fungerer rigtigt, skal de og deres dæksler placeres helt rigtigt se Fig. 1.1 Pas på, at de ikke placeres som vist på Fig. 1.2

Kontrol af effekt

Anvend mærkeeffektens dyser, som apparaterne er forsynede med. Effekten kan være af to typer:

- mærkeeffekt, angivet på apparatets typeskilt
- nedsat.

Disse dyser er vist i tabellen over brændere.

Gassens tilførselstryk skal befinde sig indenfor følgende område:

- mellem 18 og 22,5 mbar i tilfælde af gas hørende til den anden gruppe (metan)
- mellem 27 og 37 mbar i tilfælde af gas hørende til den tredje gruppe (butan-propan).

Apparaterne kan ikke fungere, hvis trykket befinder sig udenfor dette værdiområde.

Hvis man ønsker at foretage endnu en kontrol af effekten, kan dette gøres ved hjælp af en kontaktor, iføge den såkaldte "volumetriske metode".

Normalt er det dog tilstrækkeligt at undersøge, om dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig. 2)

Indgangstrykket skal måles med et manometer (min. opløsning 0,1 mbar).

Fjern skruen (F) fra trykudtaget og forbind manometret: Foretag målingen, og skru så skruen (F) godt fast igen .

VIGTIGT: Denne kontrol af trykket skal foretages, mens alt gasudstyret er forbundet og fungerer.

Effektkontrol ifølge den volumetriske metode

Gasforbruget i et bestemt tidsrum kan måles ved hjælp af en gasmåler og et kronometer. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på følgende måde

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

Brænderens effektværdier, den nominelle og den nedsatte, beregnet ved det nominelle tryk, fremgår af tabel 1. Det lokale gasselskab kan oplyse om gassens varmeydelsesværdi.



Funktionstjek

Kontroller, om den anvendte type dyser svarer til dem, som er angivet i tabellen med brændere. Tjek, om den anvendte trykreduktionsanordnings kapacitet er højere end alt det forbundne udstyrs sammenlagte forbrug. Kontrollér, om gastilførselsrøret er passende.

Kontrol af flammen

For at sikre en korrekt regulering skal flammen omgive hele varmeelementet; i modsat fald skal der stilles på justeringsskruen.

Kontrol af den primære luft

Ovnenes brændere er forsynede med en regulering af den primære luft.

I tabellen over brændere findes målet H for regulering.

Kontrol af funktionerne

- Sæt apparatet i gang.
- Undersøg, om gasrørene er tætte.
- Kontrollér brænderens flamme, også på minimum.

Påbud til installatøren

- Forklar og vis brugeren, hvordan apparatet fungerer ifølge anvisningerne, og udlever brugsanvisningerne.
- Oplys brugeren om hvilket som helst istandsætningsarbejde eller bygningsmæssig ændring, der kan forringe tilførslen af luft til forbrændingen, hvilket medfører, at det er nødvendigt at kontrollere apparatets funktioner én gang til.

Funktion med andre gastyper

For at ændre gastypen, f.eks. fra metangas til flydende gas, skal der bruges egnede dyser til brænderen i overensstemmelse med tabellen over brændere. Brænderdyserne til forskellige gastyper, som er mærkede med deres diameter i hundrededele af mm, befinder sig i en pose, der følger med apparatet. Når omstillingen eller tilpasningen er fuldført, skal man kontrollere apparatets funktioner ifølge forklaringerne i afsnittet "Kontrol af funktioner".

ÅBNE BLUS

Udskiftning af brænderens dyser (åbne blus Fig. 2)

Dysen (1) skiftes således: Fjern risten, brænderens dæksel, brænderens hoveddel.

Udskift dysen (1) (se tabellen over brændere).

Regulering af minimum (åbne blus)

Minimumskruen skal reguleres på følgende måde:

- hvis apparatet skal fungere med LPG, skal skruen (2) til regulering af minimum skrues helt i bund;
- hvis apparatet skal fungere med metan, skal man sætte apparatet i funktion. Stil drejekappen på minimum, og regulér gennemstrømningen ved hjælp af skruen (2) (hvis der drejes med uret = gennemstrømningen sættes ned; mod uret = gennemstrømningen sættes op).

Indstilling af tændblusdysen (åbne blus - Fig. 2)

Tag risten og kogepladen af kogefladen, tag ventilen (3) af

og indstil dysen (5) med en skruetrækker.

Dysen er indstillet korrekt, når flammen går op om termoelementet. Hvis der bruges flaskegas (GPL), skal justerskruen skrues helt i bund. Sæt ventilen (3) og pakningen (4) på igen.

Kontroller primærluften

Efter skift af dyse, som ovenfor beskrevet, skal man kontrollere målet H (fig. 2) på indstillingen af primær- og sekundærluft iht. brændertabellen.

GASOVN SERIE FG1

Udskiftning af brænderens dyse

(gasovn type FG1 Fig. 3)

Man får adgang til ovnens brænder ved at fjerne bundpladen (inden i bagekammeret).

Fjern skruen D, og tag brænderen ud ved at trække den fremad, hvorved man skal passe på ikke at beskadige varmeelementet på brænderen. Skru indsprøjtningdysen C af med den dertil beregnede skrueøgle, og erstæt den med dén, der er beregnet til den pågældende gastype. Brænderen genmonteres ved at følge den samme procedure i modsat rækkefølge.

Kontrol af den primære luft

Monter først brænderen igen, og kontroller, at målet H på skiven E til regulering af luften er korrekt iht. anvisninger i tabellen over brændere.

Regulering af minimum (gasovn Fig. 3)

Minimumskruen (N) skal reguleres efter at betjeningspanelet er blevet fjernet, som følger:

- hvis apparatet skal fungere med LPG, skal den skrues helt i bund;
- hvis apparatet skal fungere med metan:
 - 1- Find frem til den pågældende hanes drejeknap.
 - 2- Tænd for brænderen, og stil den på minimum.
 - 3- Indstil minimumstilførslen ved hjælp af skruen N; den øges ved at løsne skruen og formindskes ved at stramme den.
 - 4- Når den ønskede flamme for minimumsindstilling er korrekt, skal man kontrollere, at den svarer til minimumseffekten, som angivet i tabellen over brændere.
 - 5- Hvis effekten er lavere end værdien på tabellen, skal skruen til regulering af minimum løsnes lidt mere, hvorefter kontrollen gentages.
 - 6- Hvis effekten er højere end værdien på tabellen, skal skruen til regulering af minimum strammes lidt mere, hvorefter kontrollen gentages.

GASOVN SERIE FG OG OVN MODEL T

Udskiftning af brænderens dyse

(gasovn type FG Fig. 4.1)

Fjern det nederste panel. Løsn skruen (2), der holder den primære lufts bøsning, og pres bøsningen ind i venturiventilen. Nu er det let at få adgang til dysen.

Når man har udskiftet dysen i betragtning af, hvilken slags gas, der skal anvendes, og på grundlag af de tekniske data, skal man genmontere det hele og regulere den primære lufts mål "H" (se tabellen over brændere).



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

Fjern bunden inden i ovnrummet.

Ved brug af FGP skal brænderdækslet også fjernes.

Løsn og fjern den primære lufts reguleringsanordning (1), hvorefter dysen udskiftes. Når man har udskiftet dysen i betragtning af, hvilken slags gas, der skal anvendes, og på grundlag af de tekniske data, skal man genmontere det hele og regulere den primære lufts mål "H" (se tabellen over brændere).

Regulering af pilotflammen (gasovne Fig. 4.1 og 4.2)

Fjern det nederste panel (Fig. 4.1).

Fjern bunden (Fig. 4.2).

Fjern lukningen (11) (Fig. 4.3).

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

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

Regulering af minimum (gasovn Fig. 5)

Betjeningspanelet skal fjernes, før minimumskruen (36) reguleres:

- hvis apparatet skal fungere med LPG, skal den skrues helt i bund;
- hvis apparatet skal fungere med metan:

- 1- Find frem til den pågældende hanes drejeknap.
- 2- Tænd for brænderen, og stil den på minimum.
- 3- Stil minimumstilførslen ved hjælp af skruen 36, den øges ved at løsne den og formindskes ved at stramme den.
- 4- Når den ønskede flamme for minimumsindstilling er korrekt, skal man kontrollere, at den svarer til minimumseffekten, som angivet i tabellen over brændere.
- 5- Hvis effekten er lavere end værdien på tabellen, skal skruen til regulering af minimum løsnes lidt mere, hvorefter kontrollen gentages.
- 6- Hvis effekten er højere end værdien på tabellen, skal skruen til regulering af minimum strammes lidt mere, hvorefter kontrollen gentages.

COUP DE FEU

Udskiftning af brænderens dyser på coup de feu TP40 (Fig. 7). Udskiftning af dyse (1): fjern betjeningspanelet ved at skrue de nederste og øverste skrue ud.

Fjern luftreguleringen (2) ved at skrue skruen ud.

Udskift dysen (1) (se brændertabellen).

Udskiftning af brænderens dyser på coup de feu TP 80 (Fig. 9).

Fjern hele varmepladen, løsn de to skrue der holder isolationsplade, som befinder sig i bunden af brændekammeret. Fjern luftregulering ved at skrue skruen ud og udskifte dysen (se brændertabellen). Genopret luftreguleringen og genmonter isolationspladen.

Indstilling af minimum (coup de feu Fig. 2)

Ventilen for minimumsflamme (2) indstilles ved at fjerne

betjeningspanelet.

- ved brug af flaskegas (GPL) skrues den i bund

- ved brug af naturgas:

- 1- Find frem til knappen for den tilsvarende hane.
- 2- Tænd brænderen og placer den i minimumsposition.
- 3- Juster minimumseffekten ved at skrue på ventilen 2; når den strammes, øges flammen, og når den løsnes, mindskes flammen.
- 4- Når den ønskede flamme for minimumsindstilling er korrekt, skal man kontrollere, at den svarer til minimumseffekten, som angivet i brændertabellen.
- 5- Hvis effekten er mindre end angivet i tabellen, skal man stramme justeringsventilen til indstilling af minimum og gentage kontrollen.
- 6- Hvis effekten er større end angivet i tabellen, skal man løsne justeringsventilen til indstilling af minimum og gentage kontrollen.

Udskiftning af tændblusdyse på coup de feu (Fig.7)

Tændblusdysen er med fast dyse og luft.

For at nå ind til dysen skal man fjerne betjeningspanelet, som ovenfor beskrevet, og eventuelt også den centrale varmeplade.

Se brændertabellen, og udskift dysen (B) med den rette type, efter at have løsnet møtrikken (F).

Kontrol af primærluften på hovedbrænderen

Når dysen er blevet udskiftet, som beskrevet ovenfor, skal man kontrollere målet H (Fig. 7) på reguleringen til primær- og sekundær luften iht. brændertabellen. For indstilling af skiven (2) skal man løsne skruen og lade den glide.

APPARATURETS SIKKERHEDSSYSTEMER

Sikkerhedsventil

En ventil med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes. For igen at tænde for apparatet skal man anvende den samme fremgangsmåde som for at tænde vågeflammen.

Sikkerhedstermostat (kun ovne)

Den griber ind og afbryder gassen ved alvorlige fejl. Den skal tilbagesættes manuelt og for at genoprette dens funktion skal man løsne møtrikken "A" (fig. 10). Hvis den griber ind, skal man kontakte kundeservice.

VEDLIGEHOLDELSE

Giv agt!

Før der foretages hvilken som helst form for vedligeholdelse eller reparation, skal apparatet frakobles gas- og elforsyningen.

Følgende vedligeholdelsesindgreb skal foretages mindst én gang om året.

- funktionstjek af alle regulerings- og sikkerhedsanordningerne;
- funktionstjek af brænderne:
 - tænding;
 - sikker forbrænding;
- kontrol af de forskellige funktioner ifølge proceduren fremstillet i afsnittet "Kontrol af funktioner".



Skulle der opstå behov for at rense arbejdspladens brændere, følg nedenstående procedure:

- fjern ristene, dækslerne og brændernes hoveddele;
- rens delene med vand og rengøringsmiddel samt et passende redskab. Skyl og tør efter.
- ved genmontering af delene skal man sørge for, at de placeres rigtigt i deres sæder.

ADVARSEL

Efter udskiftning af dele af gasforsyningsanlægget, skal man kontrollere, om de alle er tætte og fungerer.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

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

Før udskiftning af nedenstående dele skal man først og fremmest tage styreknapperne ud og fjerne betjeningspanelet (efter at have løst fastgøringskruerne) og de andre vedrørte paneler.

Ventilhane til åbne blus og coup de feu - (Fig. 2)

Løsn gasrørets og varmeelementets overgangsstykke, løsn hanens overgangsstykke til fastgøring til rampen, og udskift delen.

Termoelement (åbne blus og coup de feu)

Løsn møtrikken, der holder varmeelementet fast på hanen, samt dén på brænderne og udskift delen.

Ovnens gastermostat (Fig. 3)

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

Hovedbrænder (gasovn - Fig. 3)

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

Ovnens varmeelement

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

Modstande (elovn)

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

BRUGSANVISNINGER

IDRIFTSÆTTELSE

Sådan tændes og slukkes blusset på en åben brænder med tændblus (Fig. 2)

Drej knappen (21) hen i positionen for tændgnist.

Tænd tændblusset med en tændstik eller lignende. Hold


knappen nede, indtil termoelementet opvarmes og holder tændblusset tændt. Drej så knappen over på maks. eller min. effekt, så hovedbrænderen tænder på det pågældende blus. For at slukke for blusset skal man dreje knappen højre om til positionen for tændgnist. På denne måde slukkes hovedbrænderen. For at slukke for tændblusset skal knappen drejes i position ●.

Flammen kan indstilles:

til maks. effekt  (stor flamme)

til min. effekt  (lille flamme)

Sådan tændes og slukkes for coup de feu-elementet


Tryk og drej knappen (21) over i position for tændgnist og tryk samtidig på knappen med symbolet . Hold knappen nede, indtil termoelementet varmes op og holder tændblusset tændt. Drej så knappen over på maks. eller min. effekt, så hovedbrænderen tænder på det pågældende blus. For at slukke for blusset skal man dreje knappen højre om til position for tændgnist. På denne måde slukkes hovedbrænderen. For at slukke for tændblusset skal knappen drejes i position ●.

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

Tænding: Åbn ovnen dør, pres på drejeknappen og stil den på position 7, bliv ved med at holde den nede, mens en flamme placeres i nærheden af ovnens bundplade, i position M.



Bliv ved med at holde drejeknappen nede i cirka 20 min. efter tændingen; derved har sikkerhedsanordningen mulighed for at gå i gang. Regulér derefter termostatens grad i betragtning af stegningen, der skal foretages.

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

Tænding: Åbn ovndøren, tryk og drej knappen over i position  eller hold den piezoelektriske tænder nede,

og tænd tændblusset med en tændstik.

Hold øje med, at den tændes, ved at kikke gennem hullet i bundpladen. Bliv ved med at holde drejeknappen nede i cirka 20 min. efter tændingen; derved har sikkerhedsanordningen mulighed for at gå i gang. Regulér derefter termostatens grad i betragtning af stegningen, der skal foretages, hvorved man skal tage højde for, at drejeknappens positioner svarer til følgende temperaturer:

Ovne af typen FG1	Position	Grader °C
Ovne af typen FG		
Ovne af typen T		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300



Ovne af typen FGP	Position	Grader °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

IDRIFTSÆTTEÆSE AF ELOVNE

TÆNDING OG SLUKNING AF ELOVN AF TYPE FE (Fig. 6)

Vælg den ønskede stegning eller bagning, over- og/eller undervarme, ved at dreje vælgerknappen (23) til højre eller venstre. I en af disse positioner tændes den grønne signallampe (25) = apparatet tilføres spænding.

Når drejknappen (24) stilles på den ønskede temperatur, tilkobles modstandene, signallampen (26) tændes, og den slukkes først, når den indstillede temperatur nås og modstandene slukkes. Ovnens slukkes ved at dreje termostaten over på position ● og sitle vælgeren på ○.

TÆNDING OG SLUKNING AF ELOVN AF TYPE FE1 (Fig. 8)

I denne type ovn kommer varmen kun fra bagsiden af kammeret. Den er dog udstyret med en ventilator, der fordeler varmen ligeligt i i hele ovnens kammer.

Når drejknappen (24) stilles på den ønskede temperatur, tilkobles modstanden, signallampen (26) tændes, og den slukkes først, når den indstillede temperatur nås og modstanden slukkes. Ovnens slukkes ved at stille termostaten på ○. Ved drejknappens første indstilling, er det kun muligt at få blæseren til at fungere i forbindelse med funktionerne afkøling-optøning.

SLUKNING

Slukning i tilfælde af fejl

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

elforsyningen.

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

Hvis apparatet ikke anvendes i længere tid, skal det renses grundigt, og man skal sørge for at frakoble el- og gasforsyningen.

Hvis der opstår driftsforstyrrelser eller fejl, skal man slukke for gasforsyningen og frakoble apparatet netforsyningen. Ret henvendelse til kundeassistenten.

RENGØRING AF APPARATET

VÆR OPMÆRKSOM!

- **Inden rengøring skal man slukke for apparatet og vente på, at det er kølet ned.**

- **Hvis apparatet har elektrisk strømforsyning, skal man afbryde strømforsyningen på hovedafbryderen.**

En omhyggelig daglig rengøring af apparatet sikrer, at det kan fungere korrekt og holde længe.

Stålfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i varmt vand og en blød klud.

Til genstridigt snavs kan man bruge ætylalkohol, acetone eller et andet ikke-halogeneret opløsningsmiddel.

Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler, såsom saltsyre eller svovlsyre. Brug af syrer kan forårsage fejlfunktion og påvirke apparatets sikkerhed.

Undgå brug af slibende børster, ståluld eller skiver i andet metal eller metallegering, der kan forårsage rustpletter. Af samme årsag skal man undgå kontakt med genstande i jern.

Pas på ved brug af ståluld eller børster i rustfrit stål, der ikke forårsager rustpletter på fladerne, men som kan forårsage skadelige ridser. Hvis der er meget snavs, må man under ingen omstændigheder bruge sandpapir.

Det anbefales derimod at bruge en syntetisk svamp (f.eks. Scotchbrite). Undgå også brug af sølvpudsemidler, og vær opmærksom på dampe fra saltsyre og svovlsyre, der opstår f.eks. ved rengøring af gulve.

Ret aldrig vandstråler direkte mod apparatet for at undgå at beskadige det. Efter rengøring skal man skylle omhyggeligt efter med rent vand og tørre grundigt efter med en klud.



INFORMATION TIL BRUGERNE

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

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper. Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende sende til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

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

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

DA

ADVARSEL

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



Bruksanvisning

Dimensjoner	296
Tekniske data	299
Spesifikke instruksjoner	306



GASSKOMFYRER - SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Arbeidsbenk (h totalt)	Type
G6F2BH6	2 åpne brennere High Power for benkinnsats	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 åpne brennere Max Power for benkinnsats	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 åpne brennere High Power med skap	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 åpne brennere Max Power med skap	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 åpne brennere High Power for benkinnsats	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 åpne brennere Max Power for benkinnsats	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 åpne brennere High Power Med skap	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 åpne brennere Max Power Med skap	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 åpne brennere High Power + gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 åpne brennere Max Power + gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 åpne brennere High Power + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 åpne brennere Max Power + elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 åpne brennere High Power - 1 nøytralt skap - gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 åpne brennere Max Power - 1 nøytralt skap - gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 åpne brennere High Power - 1 nøytralt skap - elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 åpne brennere Max Power - 1 nøytralt skap - elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 åpne brennere High Power + gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 åpne brennere Max Power + gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 åpne brennere High Power + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 åpne brennere Max Power + elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 åpne brennere High Power For benkinnsats -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 åpne brennere High Power Med skap -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 åpne brennere High Power - 1 nøytralt skap - gassovn 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 åpne brennere High Power - 1 nøytralt skap - gassovn Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 åpne brennere Max Power For benkinnsats -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 åpne brennere Max Power Med skap -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 åpne brennere Max Power - 1 nøytralt skap - gassovn 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 åpne brennere Max Power - 1 nøytralt skap - gassovn Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 åpne brennere High Power - 1 nøytralt skap - elektrisk ovn 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 åpne brennere High Power - 1 armadio neutro - elektrisk ovn Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 åpne brennere High Power For benkinnsats L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	3 åpne brennere High Power + gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 åpne brennere High Power + Gassovn Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 1200

NO

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Arbeidsbenk (h totalt)	Type
G12F4H9M	4 åpne brennere High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 åpne brennere High Power + gassovn Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 åpne brennere Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 åpne brennere Max Power + gassovn Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GASSKOMFYRER - SERIE 700**

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Arbeidsbenk (h totalt)	Type
G7T4P2FB	1 Flatgrill 400 - 2 åpne brennere for benkinnsats	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Flatgrill 400 - 2 åpne brennere med skap	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Flatgrill 400 - 2 åpne brennere- 1 gassovn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Flatgrill 400 - 4 åpne brennere for benkinnsats	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Flatgrill 400 - 4 åpne brennere med skap	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Flatgrill 400 - 4 åpne brennere- 1 gassovn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Flatgrill 400 - 2 åpne brennere- 1 gassovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 åpne brennere	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 åpne brennere	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 åpne brennere	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 åpne brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 åpne brenneremed åpen hylle	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 åpne brenneremed åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 åpne brennerecon 1 gassovn	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 åpne brennere-1 nøytralt skap - 1 gassovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 åpne brennere- 1 elektrisk ovn	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 åpne brennere-1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 åpne brennere- 1 gassovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 åpne brennere- 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 åpne brennere- 1 elektrisk ovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 åpne brennere- 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Flatgrill på stativ	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Flatgrill- 1 gassovn	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Flatgrill- 1 gassovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Flatgrill- 2 åpne brennere	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Flatgrill- 2 åpne brennere- 1 gassovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Flatgrill- 2 åpne brennere1 gassovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 åpne brennere- 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Flatgrill- 2 åpne brennere- 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GASSKOMFYRER - SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Arbeidsbenk (h totalt)	Type
G9F2M • G9F2MP	2 åpne brennerer med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 åpne brennerer med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 åpne brennerer med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 åpne brennerer + 1 gassovn	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 åpne brennerer - 1 nøytralt skap - 1 gassovn	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 åpne brennerer - 1 elektrisk ovn	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 åpne brennerer - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 åpne brennerer - 1 gassovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 åpne brennerer - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 åpne brennerer - 1 gassovn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 åpne brennerer - 2 gassovn	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 åpne brennerer - 2 gassovn 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 åpne brennerer - 2 elektrisk ovn	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Flatgrill på stativ	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Flatgrill - 1 gassovn	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Flatgrill - 1 gassovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Flatgrill - 2 åpne brennerer på stativ	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Flatgrill - 2 åpne brennerer - 1 gassovn	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Flatgrill - 2 åpne brennerer - 1 gassovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Flatgrill - 2 åpne brennerer - 1 gassovn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 flatgrill - 4 åpne brennerer med åpen hylle	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 flatgrill - 4 åpne brennerer - 1 gassovn	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Arbeidsbenk (h totalt)	Type
SG9F2M • SG9F2MP	2 åpne brennerer med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 åpne brennerer med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 åpne brennerer med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 åpne brennerer med 1 gassovn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 åpne brennerer - 1 nøytralt skap - 1 gassovn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 åpne brennerer - 1 elektrisk ovn	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 åpne brennerer - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 åpne brennerer - 1 gassovn 1200 mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 åpne brennerer - 2 gassovn	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 åpne brennerer - 2 elektrisk ovn	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 flatgrill på stativ	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 flatgrill - 1 gassovn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 flatgrill - 2 åpne brennerer på stativ	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 flatgrill - 2 åpne brennerer - 1 gassovn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 flatgrill - 4 brennerer - 1 gassovn	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

NO

GASSKOMFYRER - SERIE LX900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Arbeidsbenk (h totalt)	Type
LXG9F2 • LXG9F2P	2 fritthengende gassbluss	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 fritthengende gassbluss	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 fritthengende platetopp	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



GASSKOMFYRER - SERIE 600 PLUS

TEKNISKE DATA

MODELL	Nomnelli effekt		Nomnelli effekt G30/G31		Nomnelli effekt G110		Nomnelli effekt G120		Nomnelli effekt G150.1		Brenner C	Brenner D	Brenner E	Platetopp 400	Platetopp 800	Gassavn	Type	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbræningsluft	Nomnelli effekt i elektrisk ovn	Forsyningspæning	Strømdning type H07RNF
	kW	kWh	kW	kWh	kW	kWh	kW	kWh	kW	kWh																					
G6F2BH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2MH6	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1	1	1	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	17	18	17	1	1	1	1	1	1	1					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1	1	1	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	1	1	1	1	1	1	1					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28			
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2	2	2	2	2	2	2					A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1	1	1	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2	2	2	2	2	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1	1	1	1	1	1	1					A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2	2	2	2	2	2	2					A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1	1	1	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1	1	1	1	1	1	1					A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2	2	2	2	2	2	2					A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1	1	1	1	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2	1	2	1	2	1					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2	1	2	1	2	1					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2	1	2	1	2	1					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2	1	2	1	2	1					A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2	1	2	1	2	1					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2	1	2	1	2	1					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0

NO

GASSKOMFYRER - SERIE 900 MAXIMA

TEKNISKE DATA

MODELL	Nomnelli effekt		Nomnelli effekt G110		Nomnelli effekt G120		Nomnelli effekt G150.1		Brenner C	Brenner D	Brenner E	Platopp 400	Platopp 800	Gassovn	Type	Torbruk G20		Torbruk G25.1		Torbruk G27		Torbruk G2.350		Torbruk G110		Torbruk G120		Torbruk G150.1		Torbruk G30		Torbruk G31		Primær foreningsluft	Nomnelli effekt i elektrisk	Forsyningsspennning	Strømlening type H07RNF					
	KW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	A1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	KW	V	mm²						
G9F2M	19	15	15,5	16	15,5	1	1								A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	3,50	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	31										
G9F2MP	24	18	17	18	17	2	2								A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48																
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1	1				A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52																
G9F4MP	48	36	34	36	34	4	4								A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96																
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	3	2	2	2	2	2				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83																
G9F6MP	72	54	51	54	51	6	6								A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144																
G9F4+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1	1	1	1				A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60																
G9F4P+FG1	52	40	38	40	38	4	4	1	1	1	1				A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104																
G9F6+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	2	2	2	2	2				A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91																
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6	6	1	1	1	1				A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152																
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1	1	1	1				A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6																
G9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	4	1	1	1	1				A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6																
G9F6+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	2	2	2	2	2				A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6																
G9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	6	1	1	1	1				A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6																
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1	1	1	1				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52																
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	2	2	2	2	2				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83																
G9F6+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	2	2	2	2	2				A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107																
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	6	1	1	1	1				A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168																
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2	2	2	2				A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2																
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80			2	2	2	2				A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2																
G9F8+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2	2	2	2				A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112																
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76			2	2	2	2				A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208																
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2	2	2	2				A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104																
G9F7M	13	13	9	10	9										A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26																
G9F7P+FG	20,8	20,8	15	20	15										A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,95	4,95	1,64	1,62	41,6																
G9F7P+FG1	17	17	12	16	12										A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34																





G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6

NO

**GASSKOMFYRER - SERIE LX900****TEKNISKE DATA**

MODELL	Nomineffekt		Nomineffekt G30/G31		Nomineffekt G110		Nomineffekt G120		Nomineffekt G150.1		Brenner C	Brenner D	Brenner E	Platetopp 400	Platetopp 800	Gassovm	Type	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forberenningsluft	Nomineffekt i elektrisk	Forsyningsspennning	Strømløding type H07RNF
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	kW	V	mm²
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	16	15,5	16	15,5	1	1	1			A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38				
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	1	1	1						A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69				
LX69F2P	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2						A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48				
LX69F4P	48	36	34	36	34	4	4	4	4	4						A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96				
LX69TP	13	13	9	10	9						1					A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26				



SPESIFIKKE INSTRUKSJONER

MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

BESKRIVELSE AV APPARATET

Struktur, armatur og sikkerhetsanordninger for apparatet.

Robust stålstruktur, med 4 føtter for høyderegulering. På utsiden belagt med kromnikkelstål 18/10.

GASSDREVEN KOKEOVERFLATE

En sikkerhetskran for gass, gjør det mulig å regulere varmeoverføringen fra maksimum til minimum. Som del av utstyret finnes det også en termoelektrisk tenningsbeskyttelse (termopar). Ristene er laget av lakkert støpejern. Brennerne er laget av messing, støpejern og aluminium.

OVN

Kokekammeret er laget i rustfritt stål. Den termoisolerte doble døren har håndtak og fjærbelegte hengsler. Kokekammeret er isolert med glassvatt.

Gass-versjonen

Brennerne er av stål som er motstandsdyktig mot termiske og mekaniske belastninger. Gasstilførselen skjer gjennom en sikkerhetsventil med termostat. Hovedbrenneren er utstyrt med en termoelektrisk tenningsbeskyttelse (termopar). Man justerer ovnstemperaturen fra 160 °C til 300 °C ved hjelp av en termostat. Bunnen av ovnen er utført i rustfritt stål. Røykkanalen er framstilt av aluminiumsplater.

Elektrisk versjon FE

Motstandene finnes i taket av ovnen (overvarme) og bunnen av ovnen (undervarme). Temperaturreguleringen fra 50 °C til 300 °C skjer ved hjelp av en termostat som er koplet til en trepols bryter. Det er mulig å starte enten samtidig eller hver for seg motstandene.

Elektrisk versjon FE1 (Med vifte)

Motoren befinner seg på baksiden, midt i sen sirkelformede motstanden. Temperaturreguleringen fra 50 °C til 300 °C skjer ved hjelp av en termostat. Varslende lyssignaler angir når apparatet er under spenning. Kokekammeret er laget i rustfritt stål. På komfyren med elektrisk ovn finnes det ikke røykkanal.

FLATGRILL

Struktur av stor tykkelse, med sentralt avlastningsom-

råde. Brennere i rustfritt stål (TP 40) og i støpejern (TP 80). Sikkerhetskran for gass gjør det mulig å justere styrken, fra maksimum til minimum. En pilotbrenner styrer tenning av hovedbrennerne.

KLARGJØRING

Installasjonssted

Det anbefales at man plasserer apparatet i et rom med god ventilasjon, fortrinnsvis med avtrekksvifte.

Det er mulig å montere frittstående, eller satt inntil andre apparater. Det er allikevel viktig å opprettholde en minimumsdistanse på 150 mm langs sidene og 150 mm bak apparatet, i tilfelle apparatet skulle finne seg nær brennbare materialer.

Dersom det ikke er mulig å overholde disse avstandene må man sørge for tilstrekkelige sikkerhetsanordninger mot eventuell overoppheting, for eksempel ved å legge fliser eller installere varmebølgebeskyttelse.

Der man benytter FGP gassovn, må gulvet den står på være av varmeresistent og ikke brennbart materiale.

Før man foretar tilkoplingen må man kontrollere i den tekniske beskrivelsen av apparatet om dette passer til den typen gass man har tilgjengelig.

Dersom apparatet skulle trenge en annen type gass må man lese avsnittet "Bruk med andre typer gass".

Lovforordninger, tekniske normer og direktiver

Som forberedelse til monteringen, må man overholde følgende forordninger:

- normen i UNI CIG 8723
- byggeforskriftene og brannvernreglene som finnes lokalt;
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter;
- anvisningene fra gassleverandøren
- gjeldende anvisninger fra CEI;
- anvisninger fra VVF.

INSTALLASJON

Montering, installasjon og vedlikehold må utføres av firma som er godkjent av den lokale gassleverandøren for at gassleveringen skal skje på en måte som er i samsvar med reglene. Aller først må man be om råd hos den lokale gassleverandøren.

Installasjonsprosedyrer

For riktig nivåjustering av apparatet må man bruke de regulerbare føttene på apparatet.



Tilkopling til gassnett

Tilkoplingen til inntaket med åpning på enten 3/8" G eller 1/2" G, som er angitt på apparatet kan være fast, eller med mulighet for frakopling med bruk av et lovlig kopplingsledd. Når man bruker fleksible tilførselslanger må disse være av rustfritt stål og i samsvar med gjeldende normer. Når man er fullført tilkoplingen må man sjekke festet ved hjelp av en egen spray som avdekker gasslekkasjer.

Avledning av røyk av damp

Apparatene må plasseres i lokaler som er egnet til tømning av forbrenningsproduktene, i fullstendig samsvar med det installasjonsnormene tilsier. Apparatene klassifiseres som (se tabell 2 tekniske data) som gassdrevne apparater av type "A":

De er ikke ment å skulle koples til en egen avledningskanal for forbrenningsproduktene.

Apparatene må derfor må derfor tømme forbrenningsproduktene i spesielle avtrekk eller liknende anordninger, som er koplet til en skorstein med tilstrekkelig kapasitet, eller direkte ut. Dersom dette mangler er det tillatt å bruke en avtrekksvifte som er koplet direkte til utsiden, med en kapasitet som ikke er mindre enn det som kreves, sei tabell 2, med tillegg for den luftsirkulasjonen som er nødvendig for at de som arbeider med apparatet skal føle seg vel.

Elektriske tilkopling

Før apparatet koples til elektrisitetsnett må man kontrollere at:

- At spenningen i strømmettet er den samme som står på merkeskiltet på apparatet.
- Et jordingen er effektiv.
- At tilkoplingskabelen er tilpasset det strømvolumet apparatet forbruker.

I tillegg må det ved inngangen til apparatet finnes en anordning med åpning mellom kontaktene på minst 3 mm som gjør det mulig kople apparatet fra alle poler.

Til denne hensikt kan det være nyttig å benytte sikkerhetsbrytere. Flerpolebryteren må befinne seg i nærheten av apparatet, være godkjent, og ha et tverrsnitt som er tilstrekkelig for apparatet.

kabelen må minst være av typen H07 RN-F.

Jordingskabelen som er GUL-GRØNN må ikke brytes.

Ekvipotensial

Apparatet må koples til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten som medfølger er plassert nær inngangen til kabelen. Denne er merket med en etikett.



IGANGSETTING

Forberedende operasjoner før man tar apparatet i bruk

Før man begynner å bruke apparatet må man ta bort den beskyttende filmen som er klistret på rundt apparatet.

Deretter rengjør man nær koketoppen, og de ytre flatene med lunket vann og vaskemiddel, samt en myk, fuktig klut, deretter tørker man av med en tørr og ren klut.

Oppstart

Før man starter opp apparatet må man kontrollere at egenskapene ved apparatet (kategori og gasstype som skal brukes) tilsvarer den typen og gruppen gass som er tilgjengelig på stedet. I motsatt fall må man sørge skifte gasstilførsel til den gassfamilien som er angitt, eller tilpasse til den gruppen gass som kreves (se avsnittet "Funksjon med andre typer gass"). Merk: For å garantere at TC- brennerne (trekronet) må brennerne og lokkene være helt riktig posisjonert se Fig. 1.1

Man må unngå å plassere som vist i Fig. 1.2

Kontroll av kraften

Bruk dysene for nominell kraft som finnes på apparatene. Kraften kan være av to typer:

- nominell, som angitt på merkeskiltet til apparatet
- redusert.

Disse dysene blir beskrevet i tabellen brennere.

Gasstrykket må ligge innen følgende områder.

- fra 18 til 22,5 mbar for gass av metanfamilien
- fra 27 til 37 mbar for gass av "tredje" gassfamilie (butan-propan).

Utenfor de nevnte trykkmarginene vil det ikke være mulig å bruke apparatene. Dersom man ønsker å kontrollere kraften ytterligere, er det mulig å utføre kontrollen ved hjelp av en måler, ved hjelp av den såkalte "volumetriske metode". Som regel er det allikevel tilstrekkelig med en kontroll av dysene.

Kontroll av inngangstrykket (Fig. 2)

Inngangstrykket må måles med et manometer (minimumsresolusjon, 0,1 mbar).

Fjern skruen (F) fra trykk-koplingen og kople til manometeret: gjennomfør målingen. Skru skruen tilbake på plass til åpningen lukkes hermetisk (F).

VIKTIG: Trykk-kontrollen må utføres med alle gassverkøyene tilkoplet og velfungerende.

Kontroll av kraft ved hjelp av den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruk per tidsenhet. Denne verdien må deretter sammenliknes med verdien $E \cos \delta$ som alt er beregnet.

$$E = \frac{\text{Brennerens kraft}}{\text{Gassens oppvarmingsevne}}$$

Kraften til brenneren, både den nominelle og den reduserte, beregnet fra det nominelle trykket, finner man ved å konsultere tabell 1. Den varmeskapende kraften til gassen kan man få ved å henvende seg til den lokale gassforsyningen.

NO



Funksjonssjekk

Sjekk om den typen dyse som blir brukt er i samsvar med de som blir nevnt i tabellen brennere. Sjekk at trykkbegrensere som brukes har en kapasitet som er større enn summen av mulig gassforbruk for alle de tilkoblede gassredskapene. Kontroller at tilførselsslengene for gassen er tilstrekkelige.

Kontroll av flammen

For riktig regulering må flammen omkranse termoparet, i motsatt fall må man gripe inn på reguleringskruen.

Kontroll av primærluften

Brennerne i ovnene er utstyrt med en regulering av primærluften.

I tabellen brennere finner man reguleringsenheten H.

Kontroll av funksjonene

- Start opp apparatet.
- Kontroller at gassledningene er tette;
- Kontroller flammen på brenneren, også ved minimum.

Advarsler for installatøren

- Forklar og vis til brukeren funksjon og bruk av maskinen slik de skal være etter anvisningene, og overlever bruksanvisningen.
- Gjør brukeren klar over at alle typer restaurering og ombygging kan ødelegge tilførselen av luft til forbrenning, og gjør det nødvendig med en ny kontroll av funksjonene til apparatet.

Bruk med andre typer gass

For å gå over til andre typer gass, for eksempel metangass eller flytende gass, er det nødvendig å bytte til egnede dyser, som angitt i tabellen brennere.

Dysene til brennerne for ulike typer gass, merket med den tilsvarende diameteren i hundredels mm, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet.

Når man er ferdig med endringen eller tilpasningen, må man gjøre en funksjonssjekk på apparatet, som beskrevet i avsnittet "Funksjonssjekk".

ÅPNE BRENNERE

Utskifting av dysene til brenneren (åpne brennere Fig. 2)

For å skifte ut dysen (1): fjern risten, lokket til brenneren, hoveddelen til brenneren. Bytt ut dysen (1) (se tabellen brennere).

Regulering av minimum (åpne brennere)

Skruen som regulerer minimum justeres på følgende måte:

- For bruk med LPG, skru løs skruen (2) for regulering av minimumstrykk;
- For bruk med metan starter man apparatet. Vri håndtaket i minimumsposisjon, og med skruen (2) regulerer man gassvolumet (når man vrir mot høyre reduseres gassvolumet; når man vrir mot venstre øker gassvolumet).

Justering av pilotdysen (åpne brennere Fig. 2)

Fjern risten og brettet til platen, fjern låsen (3) og reguler dysen (5) med et skrujern.

Dysen er regulert riktig når flammen omgir termoparet helt. Dersom man benytter LPG må reguleringskruen skrues fullstendig til. Sett på låseskruen (3) igjen, og pakningen (4).

Kontroll av primærluften

Etter at du har skiftet dyse, som beskrevet over, kontrollerer man at reguleringsenheten H (fig. 2) for primærluften er i overensstemmelse med data i brennertabellen.

GASSKOMFYR SERIE FG1

Bytting av dysen til brenneren (gassovn type FG1 Fig. 3)

For å få tilgang til brenner i ovnen må bunnplaten i ovnen fjernes (inne i kokekammeret).

Fjern skruer D og trekk ut brenneren ved å trekke den framover, mens man er oppmerksom så termoparet som er festet på brenneren ikke blir ødelagt. Med den medfølgende nøkkelen, skruer man løs injektor C, og bytter den ut med den som skal brukes ved den gasstypen man har.

For å montere brenneren tilbake på plass, utfører man de samme punktene i motsatt rekkefølge.

Kontroll av primærluften

For man monterer brenneren tilbake på plass, kontrollerer man at størrelsen H for metallbåndet E for luftregulering, er riktig i forhold angivelsene i tabellen brennere.

Regulering av minimum (gassovn Fig. 3)

Minimumskruen (N) reguleres, etter at man har fjernet dekslet, på følgende måte:

- dersom man benytter LPG må den skrues helt til;
- dersom den brukes med metangass:
 - 1- Finn bryteren til kranen.
 - 2- Slå på brenneren og juster den til minimum.
 - 3- Reguler strømmen til minimum ved å skru på skruen N, ved å løsne på denne vil strømmen minske.
 - 4- Når man har oppnådd den flammen man anser egnet til minimumsfunksjon, kontrollerer man at denne er i samsvar med minimumsstrømmen angitt i brennere.
 - 5- Dersom kraften skulle være mindre enn den som blir oppgitt i tabellen, skruer man minimumskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.
 - 6- Dersom kraften skulle være større enn den som blir oppgitt i tabellen, skruer man minimumskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.

GASSOVN SERIE FG OG TUTTOFORNO T

Bytting av dysen til brenneren. (gassovn type FG Fig. 4.1)

Fjern det nedre panelet. Skru løs festeskruen (2) fra primærluftåpningen og skyv åpningen til venturirørene.

Dysen vil nå være lett tilgjengelig. Etter at man har byttet ut dysen i samsvar med typen gass og de tekniske data som oppgis, monterer man alt tilbake på plass og regulerer målet "H" i primærluftsinntaket (se tabellen brennere).



Bytting av dysen til brenneren.

(Tuttoforno T Fig. 4.2)

Fjern bunnen inne i koketammeret.

Dersom man bruker FGP må man også fjerne flammefordeleren. Skru løs og fjern regulatoren for primærluftinntak (1), og bytt så ut dysen.

Etter at man har byttet ut dysen i samsvar med typen gass og de tekniske data som oppgis, monterer man alt tilbake på plass og regulerer målet "H" i primærluftinntaket (se tabellen brennere).

Regulering av pilotflammen (gassovner Fig. 4.1 e 4.2)

Fjern det nedre panelet (fig. 4.1).

Fjern bunnen (Fig. 4.2).

Fjern lukkemekanismen (11) (Fig. 4.3).

Man regulerer så med et skrujern i forhold til den typen gass man skal bruke den interne justeringsanordningen.

Når man er ferdig setter man lukkemekanismen tilbake på plass (11) samt den tilhørende pakningen.

Dersom man benytter LPG må den indre skruen skrues helt til;

Regulering av minimum (gassovn Fig. 5)

Minimumsskruen (36) reguleres, etter at man har fjernet dekslet:

- dersom man benytter LPG må den skrues helt til;
 - dersom den brukes med metangass:
- 1- Finn bryteren til kranen.
 - 2- Slå på brenneren og juster den til minimum
 - 3- Reguler strømmen til minimum ved å skru på skruen N, ved å løse på denne vil strømmen minske.
 - 4- Når man har oppnådd den flammen man anser egnet til minimumsfunksjon, kontrollerer man at denne er i samsvar med minimumsstrømmen angitt i brennere.
 - 5- Dersom kraften skulle være mindre enn det som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.
 - 6- Dersom kraften skulle være større enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.

FLATGRILL

Utskifting av dysene til brenneren flatgrill TP40 (Fig. 7). For å bytte ut dysen (1): fjern dekslet ved å skru løs skruene på nedre og øvre bord. Fjern luftreguleringen (2) ved å skru løs skruen. Bytt ut dysen (1) (se tabellen over brennere).

Utskifting av dysene til brenneren tuttapiastra TP 80 (Fig.9).

Fjern stekeplaten fullstendig, ta bort de to festeskruene til isoleringspanelet som befinner seg på bunnen av brennkammeret. Fjern luftreguleringen ved å løse på festeskruen og skift ut dysen (Se tabell for brennere). Gjenopprett luftreguleringen og sett isoleringspanelet på plass igjen.

Regulering av minimum (Flatgrill Fig. 2)

Minimumsskruen (2) reguleres, etter at man har fjernet dekslet:

- dersom man benytter LPG må den skrues helt til;
 - dersom den brukes med metangass:
- 1- Finn bryteren til kranen.
 - 2- Slå på brenneren og juster den til minimum.
 - 3- Reguler strømmen til minimum ved å skru på skruen 2, ved å løse på denne vil strømmen minske.
 - 4- Når man har oppnådd den flammen man anser egnet til minimumsfunksjon, kontrollerer man at denne er i samsvar med minimumsstrømmen angitt i brennere.
 - 5- Dersom kraften skulle være mindre enn det som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.
 - 6- Dersom kraften skulle være større enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen til, og gjentar kontrollen.

Bytt ut pilotdysen for Flatgrill (Fig.7)

Piloten er har dyse og lufttilførsel fast innstilt.

For å komme til, pilotflammen må man fjerne dekslet som beskrevet over, og eventuelt avlastningsområdet på koke-toppen. Som angitt i tabellen over brennere, bytter man ut dysen (B) med en egnet dyse, etter at man har skrudd løs mutteren (F).

Kontroller primærluften til hovedbrenneren

Etter at man har byttet dysen som beskrevet over, kontrollerer man at reguleringsenheten for primærluft følger de data som blir angitt i tabellen over brennere. For å regulere posisjonen til båndet (2) skrur man løs skruen og vrir på det.

APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil

En ventil med termoelement gjør det mulig å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren i tilfelle pilotflammen skulle slukke. For å tilbake stille funksjonen skal man repetere operasjonene for påslåing av pilotanordningen.

Sikkerhetstermostat (kun ovner)

Avbryter gasstrømmen dersom det oppstår alvorlige feil. Denne nullstilles manuelt, og man må skru av mutteren "A" (fig. 10) for å tilbake stille den. Hvis sikkerhetstermostaten skulle koble seg inn, skal man henvende seg til kundeassistansen.

VEDLIKEHOLD

Advarsel!

Før man utfører enhver type vedlikeholdsarbeid eller reparasjons, må man sørge for at apparatet er frakoplet elektrisitetens- og gassnettet.

Utfør følgende vedlikeholdsoperasjoner minst en gang per år:

- kontroller at alle reguleringsenheter fungerer samt sikkerhetsanordningene;
- kontroller at brennerne fungerer:
 - tenning;
 - sikkerhet ved forbrenning;
- kontroll av de ulike funksjonene ved å følge framgangs-

NO



måten beskrevet i avsnittet "Funksjonssjekk".

Dersom det skulle være nødvendig å gjøre rent på brennerne på kokeoverflaten går man fram på følgende måte:

- Fjern ristene, lokkene og hoveddelene til brennerne;
- Gjør delene rent med vann, vaskemiddel og et egnet vaskeredskap. Skyll og tørk.
- Når man monterer tilbake delene må man være oppmerksom så disse blir ført inn på plass på riktig måte.

VÆR OPPMERKSOM

Etter at man har byttet ut de delene som er knyttet til gassforsyningen, er det nødvendig å kontrollere for lekkasjer og forsikre seg o at alle elementene fungerer.

BYTTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

BRUK KUN ORIGINALDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Utskifting av deler må utføres av fagfolk.

For å bytte ut de følgende delene, må man først trekke ut alle kommandobryterne, og fjerne betjeningspanelet (etter først å ha løsnet på festeskruene) og andre involverte paneler.

Ventilkran for åpning av flamme og Flatgrill - (Fig. 2)

Løsne på tilførselsslengen for gass og på termoparet, løsne på festeslangen for kranen på skråplanet, og bytt så ut delen.

Termopar (åpen flamme og Flatgrill)

Skruløs festemutteren til termoparet på kranen, samt den på brennerne, og bytt så ut delen.

Termostat på gassovn (Fig. 3)

Skruløs mutterne til gass-slangene og fra termoparet, trekk så ut termostatknoppen fra støtteklammene inne i kokekammeret, og bytt så ut med en ny kran.

Hovedbrenner (gassovn - Fig. 3)

Skruløs festeskruene (D) til hovedbrenneren, og bytt den ut med en ny.

Termopar oven

Fjern bunnen, skruløs mutteren på kranen og på brenneren, og bytt ut termoparet.

Motstander (elektrisk ovn)

Kople apparatet fra strømtilførselen! Motstanden i vifteovnen FE1 sitter på den bakre veggen i ovnsrommet. For å fjerne motstanden, skruløs skruene som fester den tilhørende flensen, trekk framover motstanden med det tilhørende ledningene. Kople fra ledningene og monter på en ny motstand i motsatt rekkefølge.

BRUKSANVISNING

OPPSTART

Tenning og slukking av brenneren til et åpent bluss med pilotflamme (Fig. 2)

Vri på bryteren (21) helt til gnistpunktet. Tenn pilotflammen ved hjelp av en fyrstikk eller annet egnet redskap. Hold på bryteren helt til termoparet varmes opp og holder pilotflammen tent. Vri så bryteren til maksimumspunktet, eller minimumspunktet, slik at hovedflammen tennes på den tilhørende brenneren. For å slå av brenneren, vrir man bryteren mot høyre helt til gnistpunktet. Slik vil hovedbrenner slukkes. For å slå av pilotflammen, må bryteren vris til posisjon . Flammen er regulierbar:

Til maksimum (stor flamme)

til minimum (liten flamme)

Tenning og slukking av Flatgrill

Trykk og vri på bryteren (21) helt til gnistpunktet, og trykk samtidig på tasten som er merket med symbolet .

Hold inne bryteren helt til termoparet varmes opp og holder pilotflammen tent. Vri så bryteren til maksimumspunktet, eller minimumspunktet, slik at hovedflammen tennes på den tilhørende brenneren.

For å slå av brenneren, vrir man bryteren mot høyre helt til gnistpunktet. Slik vil hovedbrenner slukkes. For å slå av pilotflammen, må bryteren vris til posisjon .

Tenning og slukking av gassovnen uten pilotflamme - (Ovn FG1) (Fig. 3)

Tenning: Åpne ovnsdøren, trykk inn og vri bryteren i posisjon 7, så, mens man fortsatt holder inne bryteren lar man en flamme nærme seg bunnen av ovnen i posisjon M. Hold bryteren inn i ca 20 sekunder etter tenning, dette for å sikre seg at sikkerhetsanordningen blir satt i funksjon. Reguler deretter termostaten til det nivå som egner seg til den typen steking man skal utføre.

Tenning og slukking av gassovnen med pilotflamme - (Ovnen FG og Tuttoforno T) (Fig. 5)

Tenning: åpne ovnsdøren, trykk og vri bryteren i posisjonen ; eller med piezoelektrisk tenner, hold den inne og tenn ved hjelp av en fyrstikk.

Denne operasjonen må man følge med gjennom hullet i bunnen av ovnen. Hold bryteren inn i ca 20 sekunder etter tenning, dette for å sikre seg at sikkerhetsanordningen blir satt i funksjon.

Reguler deretter termostaten etter hva som egner seg til den type steking man skal gjennomføre, mens man følger med at temperaturene som tilsvarer bryterens posisjon er som følger:

Ovner FG1	Posisjon	Grader °C
Ovner FG		
Ovner T		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300



OVNER FGP	Posisjon	Grader °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

OPPSTART AV ELEKTRISKE OVNER

TENNING OG SLUKKING

AV ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE (Fig. 6)

Ved å vri mot høyre eller venstre seleksjonsknappen (23), velger man type steking, overvarme og/eller undervarme. Ved en av disse posisjonene vil en grønn varsellampe tennes (25) = apparatet er under spenning.

Dersom man vrir på bryteren (24) til ønsket temperatur vil motstandene bli startet, og varsellampen (26) blir tent, for så å slukkes når temperaturen er oppnådd og motstandene slår seg av. For å slå av ovnen vrir man termostaten i posisjon ● og seleksjonsknappen i posisjon ○.

TENNING OG SLUKKING

AV ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE1 (Fig. 8)

Ved denne typen ovn vil oppvarming skje fra bakre del av ovnsrommet.

Det er plassert en vifte som fordeler varmen jevnt i hele stekeovnen. Ved å vri bryteren (24) til ønsket temperatur vil motstanden komme i gang, og varsellampen (26) tennes; denne slukkes igjen når man oppnår innstilt temperatur og motstanden slår seg av.

For å slå av ovnen vrir man termostaten i posisjon ○.

Ved første hakk på bryteren kan man sette i gang kun viftefunksjonen, som er nyttig ved tining og nedkjøling.

SLUKKING

Slukking ved feil

Dersom man oppdager feil, kopler man gass tilførselen og elektrisitetstilførselen fra apparatet.

Atferd i tilfelle feil og lange avbrudd i bruken

Dersom man ikke skulle bruke apparatet over lengre tid, gjør man rent helt til bunns, og stenger så tilførselen av elektrisitet og gass. Ved fusk eller feilfunksjoner stenges tilførselen av gass og elektrisitet. Kontakt kundeservice

VEDLIKEHOLD AV APPARATET

VÆR OPPMERKSOM!

- Før rengjøring på man slå av apparatet og la det kjøles ned.
- På elektriske apparater vrir man på programvalgsbryteren for å kople fra elektrisitetstilførselen.

Grundig daglig rengjøring av apparatet vil garantere at det fungerer perfekt og får lang levetid.

Overflatene av stål må rengjøres med oppvaskmiddel oppløst i svært varmt vann, og påført med en my klut; for smuss som sitter bedre fast bruker man rødsprit, aceton eller annet løsemiddel som ikke er halogeneret; ikke bruk skuremidler eller etsende substanser som salt- eller svovelsyre.

Bruk av syrer kan føre til funksjonssvikt og sikkerhetsproblemer for apparatet. Ikke bruk koster, skuresvamper eller skureull framstilt av andre metaller eller legeringer, fordi de kan føre til rustflekker på grunn av kontaminering.

Av samme årsak bør man unngå kontakt med jernholdige objekter.

Vær oppmerksom på at stålull og stålborster, som til tross for at de ikke forurenser overflaten, kan gi skadelige riper i overflaten.

Dersom apparatet er svært skittent må man uansett aldri bruke sandpapir eller lignende. Vi anbefaler isteden bruk av syntetiske svamper (for eksempel av typen Scotchbrite). Man må også unngå å bruke sølvpuss, og være oppmerksom på svovel- og saltsyreholdig damp som kan komme av gulvrenngjøring med slike midler. Unngå direkte vannsprut mot apparatet for at det ikke skal bli ødelagt. Etter rengjøring skyller man godt med rent vann, og tørker nøye med en klut.



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.



NO

GARANTISEDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSDATO: _____

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	314
Tekniska data	317
Specifika anvisningar	324



GASSPISAR - SERIE 600

Typ av spis	Beskrivning	Mått.: (BxDxH) Arbetsyta (h totale)	Typ
G6F2BH6	2 gasläggor High Power Bänkmmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 gasläggor Max Power Bänkmmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 gasläggor High Power med möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 gasläggor Max Power med möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 gasläggor High Power Bänkmmodell	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 gasläggor Max Power Bänkmmodell	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 gasläggor High Power med möbel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 gasläggor Max Power med möbel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 gasläggor High Power + gasugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 gasläggor Max Power + gasugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 gasläggor High Power + elugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 gasläggor Max Power + elugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 gasläggor High Power - 1 skåp - gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 gasläggor Max Power - 1 skåp - gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 gasläggor High Power - 1 skåp - elugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 gasläggor Max Power - 1 skåp - elugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 gasläggor High Power + gasugn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 gasläggor Max Power + gasugn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 gasläggor High Power + elugn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 gasläggor Max Power + elugn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 gasläggor High Power Bänkmmodell -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 gasläggor High Power med möbel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 gasläggor High Power - 1 skåp - gasugn 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 gasläggor High Power - 1 skåp - gasugn Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 gasläggor Max Power Bänkmmodell -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 gasläggor Max Power med möbel -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 gasläggor Max Power - 1 skåp - gasugn 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 gasläggor Max Power - 1 skåp - gasugn Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 gasläggor High Power - 1 skåp - elugn 1/1 GN - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 gasläggor High Power - 1 skåp - elugn Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 gasläggor High Power Bänkmmodell L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	gasläggor High Power + gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 gasläggor High Power + Gasugn Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSPISAR - SERIE 1200

Typ av spis	Beskrivning	Mått.: (BxDxH) Arbetsyta (h totale)	Typ
G12F4H9M	4 gasläggor High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 gasläggor High Power + gasugn Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 gasläggor Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 gasläggor Max Power + gasugn Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**GASSPISAR - SERIE 700**

Typ av spis	Beskrivning	Mått.: (BxDxH) Arbetsyta (h totale)	Typ
G7T4P2FB	1 Spishäll 400 - 2 gaslågor Bänkmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Spishäll 400 - 2 gaslågor med möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Spishäll 400 - 2 gaslågor - 1 gasugn 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Spishäll 400 - 4 gaslågor Bänkmodell	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Spishäll 400 - 4 gaslågor med möbel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Spishäll 400 - 4 gaslågor - 1 gasugn 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Spishäll 400 - 2 gaslågor - 1 gasugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 gaslågor	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 gaslågor	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 gaslågor	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 gaslågor con 1 gasugn	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 gaslågor -1 skåp - 1 gasugn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 gaslågor - 1 elugn	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 gaslågor -1 skåp - 1 elugn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 gaslågor - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 gaslågor - 1 skåp - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 gaslågor - 1 elugn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 gaslågor - 1 skåp - 1 elugn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Spishäll på ben	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Spishäll - 1 gasugn	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Spishäll - 1 gasugn400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Spishäll - 2 gaslågor på ben	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Spishäll - 2 gaslågor - 1 gasugn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Spishäll - 2 gaslågor 1 gasugn4 00x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 gaslågor - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Spishäll - 2 gaslågor - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GASSPISAR - SERIE 900

Typ av spis	Beskrivning	Mått.: (BxDxH) Arbetsyta (h totale)	Typ
G9F2M • G9F2MP	2 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 gasläggor con 1 gasugn	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 gasläggor - 1 elugn	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 gasläggor - 1 skåp - 1 elugn	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 gasläggor - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 gasläggor - 1 gasugn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 gasläggor - 2 gasugn	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 gasläggor - 2 gasugn 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 gasläggor - 2 elugn	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Spishäll på ben	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Spishäll - 1 gasugn	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Spishäll - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Spishäll - 2 gasläggor på ben	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Spishäll - 2 gasläggor - 1 gasugn	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Spishäll - 2 gasläggor - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Spishäll - 2 gasläggor - 1 gasugn 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 spishäll - 4 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 spishäll - 4 gasläggor - 1 gasugn	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

GASSPISAR - SERIE S900

Typ av spis	Beskrivning	Mått.: (BxDxH) Arbetsyta (h totale)	Typ
SG9F2M • SG9F2MP	2 gasläggor med öppet utrymme	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 gasläggor med öppet utrymme	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 gasläggor med öppet utrymme	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 gasläggor med 1 gasugn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 gasläggor - 1 elektrisk ugn	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 gasläggor - 1 skåp - 1 elektrisk ugn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 gasläggor - 1 gasugn 1200 mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 gasläggor - 2 gasugn	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 gasläggor - 2 elektrisk ugn	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 Spishäll på ben	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 spishäll - 1 gasugn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 spishäll - 2 gasläggor på ben	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 spishäll - 2 gasläggor - 1 gasugn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 spishäll - 4 gasläggor - 1 gasugn	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GASSPISAR - SERIE LX900

Typ av spis	Beskrivning	Mått.: (BxDxH) Arbetsyta (h totale)	Typ
LXG9F2 • LXG9F2P	2 gasläggor på konsol	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 gasläggor på konsol	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 spishäll på konsol	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1

**TEKNISKA DATA****GASSISAR - SERIE 600 PLUS**

MODELL	Nomnelli effekt		Nomnelli effekt G30/G31		Nomnelli effekt G110		Nomnelli effekt G120		Nomnelli effekt G150,1		Brannare C	Brannare D	Brannare E	Spishall 400	Spishall 800	Gasugn	Typ	Förbränning G20	Förbränning G25	Förbränning G25,1	Förbränning G27	Förbränning G2,350	Förbränning G110	Förbränning G120	Förbränning G150,1	Förbränning G30	Förbränning G31	Primärluft för förbränning	Nomnelli effekt, elektrisk ugn	Matspänning	Nätabel av typ H07RNF
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°																					
G6F2BH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1										A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	12	14	14	14	2	2										A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2MH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1										A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	12	14	14	14	2	2										A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1										A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	17	18	17	2	2										A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1										A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2	2										A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	1	1										A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28			
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2	2										A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1										A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2	2										A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1	1										A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2	2										A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1										A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2	2										A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1	1										A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2	2										A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1										A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2	2										A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	52	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2										A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2										A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2										A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	1	2										A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2										A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2										A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	52	400-4153N ~	5x1,0

SV



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57		
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6		
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65		
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81		
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88		
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6		



GASSISAR - SERIE LX900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nomnelli effekt		Nomnelli effekt G30/G31		Nomnelli effekt G110		Nomnelli effekt G120		Nomnelli effekt G150.1		Brännare C	Brännare D	Brännare E	Sprishall 400	Sprishall 800	Gasugn	Typ	Forbrukning G20	Forbrukning G25	Forbrukning G25,1	Forbrukning G27	Forbrukning G2,350	Forbrukning G110	Forbrukning G120	Forbrukning G150,1	Forbrukning G30	Forbrukning G31	Primärluft för förbränning	Nomnelli effekt, elektrisk	Matspänning	Nätkabel av typ H07RNF
	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	kW	V
LX69F2	19	15	15,5	16	15,5	16	15,5	16	1	1							A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2							A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24	18	17	18	17	18	17	2	2								A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48	36	34	36	34	36	34	4	4								A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13	13	9	10	9	10	9				1						A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



SPECIFIKA ANVISNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATEN

Ugnens stomme, utrustning och säkerhetsanordningar

Robust stålstomme med 4 fötter som kan ställas in i höjdled. Klädd med stål med kromnickel 18/10 utvändigt.

GASSPIS

Tack vare att spisen har en säkerhetskran kan värmekapaciteten regleras mellan maximum och minimum. Vidare finns en termoelektrisk säkerhetständning (termoomkopplare).

Gallren är av emaljerat gjutjärn.

Brännarna är gjorda av mässing, gjutjärn och aluminium.

UGN

Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.

Luckan har dubbla väggar och värmeisolering, handtag och gångjärn med balanserad fjäder. Isoleringen i ugnsrummet är av glasull.

Gasversionen

Brännarna är av stål med motståndskraft mot termiska och mekaniska påfrestningar. Gasen tillförs genom en säkerhetsventil med termostat.

Huvudbrännaren är försedd med en termoelektrisk säkerhetständning (termoomkopplare).

Ugnstemperaturen kan ställas in på mellan 160 och 300 °C och regleras av en termostat.

Ugnens botten är gjord av rostfritt stål.

Röckkanalen är av aluminerat stål

Elektrisk FE-version

Motstånden sitter i taket (övertvärme) och under golvet (undervärme).

Temperaturen ställs in på mellan 50 och 300 °C med hjälp av en termostat kopplad till en trepolig strömbrytare.

De övre och nedre motstånden kan kopplas in samtidigt eller var för sig.

Elektrisk FE1-version (varmluft)

Motorn sitter baktill, mitt i det runda motståndet. Temperaturen ställs in på mellan 50 och 300 °C med hjälp av en termostat.

Kontrollampor lyser när ugnen är på.

Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.

Spisen med elugn har ingen röckkanal.

SPISHÅLL

Tjock stomme med skyddsbelagd kärna. Brännare av rostfritt stål (TP40) och gjutjärn (TP 80). En säkerhetskran gör att effekten kan regleras mellan maximum och minimum. En pilotlåga övervakar tändningen av huvudbrännarna.

FÖRBEREDELSE

Installationsplats

Placera spisen i en väl ventilerad lokal, helst under en fläkt. Spisen kan monteras fristående eller placeras intill andra apparater.

Om den ställs nära väggar med eldfarliga material måste det dock finnas ett minimiavstånd på 150 mm på sidorna och 150 mm till den bakre väggen. Vidtag lämpliga säkerhetsåtgärder för att undvika överhettning om dessa avstånd inte kan skapas, till exempel genom att klä installationsytorna med tegel eller installera strålningsskydd.

När FGP-gasugnar installeras måste golvet vara värmebeständigt och inte eldfarligt.

Kontrollera på spisens märkplåt om den är förberedd och lämplig för gasen i fråga innan du kopplar in den.

Se avsnittet "Drift med andra typer av gas" om spisen är avsedd för en annan sorts gas.

Lagbestämmelser, tekniska regler och direktiv

Följande bestämmelser ska följas inför monteringen:

- standarderna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsbestämmelser och brandskyddsregler
- gällande olycksförebyggande bestämmelser
- gasleverantörens bestämmelser
- gällande CEI-bestämmelser
- brandskyddsmyndigheternas regler

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag med tillstånd av den lokala gasmyndigheten i enlighet med gällande bestämmelser.

Tillfråga i första hand den lokala gasmyndigheten.

Installationsmoment

Nivåjustera spisen med hjälp av de reglerbara fötterna.

Gasanslutning

Anslutningen till spisens 3/8" G- eller 1/2" G-koppling kan vara fast eller göras via ett kontaktdon som uppfyl-



ler bestämmelserna. Om böjliga ledningar används ska dessa vara av rostfritt stål och uppfylla kraven i lagar och bestämmelser.

Kontrollera att kopplingen är tät med hjälp av en särskild spray som påvisar läckage.

Rökutsläpp

Spisarna ska placeras i lokaler varifrån förbränningsprodukterna kan släppas ut i enlighet med installationsbestämmelserna. Spisarna betecknas som (se tabell 2 Tekniska data) gasdrivna apparater av typ "A":

Apparater som inte ska anslutas till utloppskanaler för förbränningsprodukter. Apparater vilkas förbränningsprodukter ska släppas ut genom särskilda fläktar eller liknande anordningar som är anslutna till en konstaterat effektiv skorsten eller har direkt utlopp utomhus.

Som alternativ kan en utblåsningsfläkt med direkt utlopp utomhus användas. Denna ska ha minst den kapacitet som fordras enligt tabell 2, plus den luftväxling som krävs för användarnas välbefinnande.

Elektrisk anslutning

Kontrollera följande innan du ansluter spisen till elnätet:

- Att nätspänningen motsvarar den som anges på märkplåten.
- Att jordningen är effektiv.
- Att kabeln lämpar sig för spisens spänningsupptagning.

På matarledningen till spisen ska det dessutom finnas en anordning med ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm som gör att spisen kan frångöras allpoligt. Säkerhetsbrytare kan till exempel användas.

Den allpoliga strömbrytaren ska placeras i närheten av spisen, vara godkänd och ha ett tvärsnitt som lämpar sig för spisen. Elkabeln ska minst vara av typ H07 RN-F.

Den GUL/GRÖNA jordledaren får inte ha brott.

Jordfelsbrytare

Spisen ska vara ansluten till en jordfelsbrytare. Klämman sitter bredvid kabelingången. Den är utmärkt med en etikett.



ATT TA SPISEN I BRUK

Förberedelser

Innan du tar spisen i bruk bör du ta bort skyddstjeper. Rengör arbetsytan och de utvändiga delarna noggrant med en mjuk trasa doppad i ljummet vatten och rengöringsmedel. Torka med en ren trasa.

Igångsättning

Innan du startar spisen bör du kontrollera att dess egenskaper (använd gaskategori och -typ) motsvarar de som finns tillgängliga på platsen. Byt i annat fall till den gasfamilj som fordras eller gör en anpassning till gasgruppen i

fråga (se avsnittet "Drift med andra typer av gas"). OBS: för att brännarna med tredubbel krona och locken ska fungera som de ska måste de vara rätt placerade (se Fig. 1.1) Undvik att placera dem som i Fig. 1.2

Kontroll av effekten

Använd munstyckena för nominell effekt på apparaterna. Det finns två slags effekt:

- nominell, som framgår av spisens märkplåt
- reducerad.

Dessa munstyckena framgår av brännartabellen.

Gasens matartryck ska hålla sig inom följande gränser:

- mellan 18 och 22,5 mbar för gas i familj två (metan)
- mellan 27 och 37 mbar för gas i familj tre (butan-propan).

Spisarna kan inte användas om trycket ligger utanför dessa gränser.

Om du vill göra ytterligare en kontroll av effekten kan du använda ett räkneverk och den så kallade "volyimetriska metoden".

I regel räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar som de ska.

Kontroll av det ingående trycket (Fig. 2)

Mät det ingående trycket med en manometer (minsta upplösning 0,1 mbar).

Lossa skruven (F) från tryckuttaget och koppla in manometern. Utför mätningen och dra åt skruven hermetiskt (F).

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska göras när alla gasanordningar är inkopplade och i funktion.

Kontroll av effekten med den volyimetriska metoden

Med hjälp av en gasmätare och en kronometer kan du mäta gasförbrukningen per tidsenhet. Detta värde ska jämföras med värdet E, som beräknas enligt följande

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Brännarens nominella och reducerade effekt, beräknade vid nominellt tryck, framgår av tabell 1. Den lokala gasleverantören kan upplysa om gasens värmevärde.

Funktionskontroll

Kontrollera att typen av munstycken motsvarar den i brännartabellen. Kontrollera att den använda tryckregulatorn har större kapacitet än summan av all ansluten utrustnings förbrukning. Kontrollera gasens matarslang.

Kontroll av lågan

Lågan ska omge termoomkopplaren. Justera med ställskruven om den inte gör det.

Kontroll av den primära luften

Den primära luften i ugnarnas brännare kan regleras. Inställningsmättet H framgår av brännartabellen.

Kontroll av funktionerna

- Sätt på spisen.



- Kontrollera att gasledningarna är täta
- Kontrollera brännarens låga, också i minimiläget.

Anvisningar till installatören

- Förklara och visa för användaren hur spisen fungerar och ska användas enligt instruktionerna och överlämna bruksanvisningen.
- Informera användaren om att alla ombyggnader eller förändringar av fastigheten som kan minska lufttillförseln för förbränningen innebär att en ny kontroll av funktionerna måste göras.

Drift med andra typer av gas

Vid byte av gastyp, till exempel för att gå från metangas till flytande gas, ska brännarmunstycket enligt brännartabellen monteras.

Brännarmunstycken för olika slags gas, märkta med diametern i hundratals mm, finns i en påse som medföljer spisen.

Utför kontrollerna i avsnittet "Kontroll av funktionerna" efter konverteringen eller anpassningen.

GASLÅGOR

Utbyte av brännarmunstycken

(gaslågor Fig. 2)

Ta av gallret, brännarens lock och brännarens stomme.

Byt ut munstycket (1) (se brännartabellen).

Inställning av minimilågan

(gaslågor)

Ställ in minimiskruven enligt nedan:

- dra åt skruven som reglerar minimiläget (2) så mycket det går för användning med gasol
- vid användning med metangas: sätt på spisen. Sätt vredet i minimiläget och reglera gasflödet med skruven (2) (om du vider medsols minskar flödet, om du vider motsols ökar det).

Inställning av pilotmunstycket

(gaslågor - Fig. 2)

Ta av gallret och uppsamlingsbehållaren. Ta bort locket (3) och ställ in munstycket med en skruvmejsel (5).

När lågan omger termoelementet är munstycket rätt inställt. Dra åt ställskruven så mycket det går vid användning med gasol. Dra åt låsskruven (3) med packningen (4).

Kontroll av den primära förbränningsluften

Kontrollera att måttet H (fig. 2) för regleringen av den primära förbränningsluften överensstämmer med uppgifterna i brännartabellen när du har bytt munstycket.

GASUGN SERIE FG1

Utbyte av brännarmunstycket

(gasugn av typ FG1 Fig. 3)

Ta loss golvet (inuti ugnsrummet) för att komma åt brännaren. Ta loss skruven D och dra ut brännaren. Akta så att du inte skadar termoomkopplaren på brännaren. Skruva loss injektorn C med den särskilda nyckeln och byt ut den mot en som är avsedd för gastypen i fråga.

Montera tillbaka brännaren genom att utföra dessa moment i omvänd ordning.

Kontroll av den primära luften

Kontrollera att måttet H på slangklämman E för luftreglering är det som anges i brännartabellen innan du monterar tillbaka brännaren.

Inställning av minimilågan (gasugn Fig. 3)

Ta av skyddet och ställ in skruven för minimiläget (N) enligt nedan:

- dra åt den så mycket det går vid användning med gasol;
- vid användning med metangas:

- 1- Sök reda på vredet för kranen i fråga.
- 2- Tänd brännaren och ställ in minimiläget.
- 3- Reglera minimiflödet med skruven N. Om du lossar den ökar gasflödet och om du drar åt den minskar det.
- 4- Kontrollera att den inställda minimilågan motsvarar det gasflöde som anges i brännartabellen.
- 5- Lossa skruven ytterligare om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen.
- 6- Dra åt skruven ytterligare om effekten överstiger den i tabellen och upprepa kontrollen.

GASUGN SERIE FG OCH T-UGN

Utbyte av brännarmunstycket

(gasugn av typ FG - Fig. 4.1)

Lossa den nedre panelen. Lossa fästskruven för primärluftsbussningen (2) och skjut in bussningen i venturirören.

Nu kan du lätt komma åt munstycket.

Byt ut munstycket till ett som lämpar sig för typen av gas och tekniska data och montera tillbaka det hela. Ställ in måttet "H" för primär luft (se brännartabellen).

Utbyte av brännarmunstycket

(T-ugn Fig. 4.2)

Ta loss botten i ugnsrummet.

Ta också loss spridaren om FGP-gas används.

Skruva loss reglaget för primär luft (1) och byt ut munstycket.

Byt ut munstycket till ett som lämpar sig för typen av gas och tekniska data och montera tillbaka det hela. Ställ in måttet "H" för primär luft (se brännartabellen).

Inställning av pilotlågan (gasugnar Fig. 4.1 och 4.2)

Lossa den nedre panelen (Fig. 4.1).

Ta loss botten (Fig. 4.2).

Ta av locket (11) (Fig. 4.3).

Ställ in ställskruven för den tillgängliga gasen med en skruvmejsel.

Sätt tillbaka locket (11) och packningen.

Dra åt skruven så mycket det går vid användning med gasol.

Inställning av minimilågan (gasugn Fig. 5)

Ta av skyddet och ställ in skruven för minimiläget (36)

- dra åt den så mycket det går vid användning med gasol;
- vid användning med metangas:



- 1- Sök reda på vredet för kranen i fråga.
- 2- Tänd brännaren och ställ in minimiläget.
- 3- Reglera minimiflödet med skruven 36. Om du lossar den ökar gasflödet och om du drar åt den minskar det.
- 4- Kontrollera att den inställda minimilågan motsvarar det gasflöde som anges i brännartabellen.
- 5- Lossa skruven ytterligare om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen.
- 6- Dra åt skruven ytterligare om effekten överstiger den i tabellen och upprepa kontrollen.

SPISHÅLL

Byte av brännarmunstyckena för spishäll TP40 (Fig. 7). För att byta ut munstycke (1): ta loss skyddet genom att lossa de nedre och övre kantskruvarna.

Lossa skruven och ta loss luftreglaget (2).
Byt ut munstycket (1) (se brännartabellen).

Byte av brännarmunstyckena för spishäll TP80 (Fig. 9).

Ta av kokplattan helt och hållet, avlägsna isoleringspanelens två fästskruvar som sitter längst bak i förbränningsrummet. Ta av luftreglaget genom att skruva av fästskruven och byta ut munstycket (se brännartabellen).

Inställning av minimilågan (spishällen Fig. 2)

- Ta av skyddet och ställ in skruven för minimiläget (2):
- dra åt den så mycket det går vid användning med gasol
 - vid användning med metangas:
- 1- Sök reda på vredet för kranen i fråga.
 - 2- Tänd brännaren och ställ in minimiläget.
 - 3- Reglera minimiflödet med skruven 2. Om du lossar den ökar gasflödet och om du drar åt den minskar det.
 - 4- Kontrollera att den inställda minimilågan motsvarar det gasflöde som anges i brännartabellen.
 - 5- Lossa skruven ytterligare om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen.
 - 6- Lossa skruven om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen.

Utbyte av pilotmunstycket för spishällen (Fig.7)

Pilotmunstycket är ett fast munstycke med fast luftflöde. Ta av skyddet enligt ovan, och vid behov också hällens skyddsskärna, för att komma åt pilotmunstycket. Lossa muttern (F) och byt ut munstycket (B) mot ett lämpligt munstycke (se brännartabellen).

Kontroll av den primära förbränningsluften för huvudbrännaren

Kontrollera att måttet H (fig. 7) för regleringen av den primära förbränningsluften överensstämmer med uppgifterna i brännartabellen när du har bytt munstycke enligt beskrivningen ovan. Lossa skruven och sätt slangklämman (2) på plats.

APPARATENS SÄKERHETSSYSTEM

Säkerhetsventil

En ventilkran med termoelement gör det möjligt att avbryta gasflödet till huvudbrännaren om pilotlågan släcks.

För att återställa funktionen ska manövrarna för tändning av pilotbrännaren upprepas.

Säkerhetstermostat (endast ugnar)

Avbryter gasflödet vid allvarliga fel. Den ska återställas manuellt och det görs genom att skruva av muttern "A" (fig. 10). Om den utlöses ska ni meddela vår tekniska supporttjänst.

UNDERHÅLL

OBS:

Stäng av gas- och eltilförseln innan du utför någon form av underhålls- eller reparationsarbete.

Utför följande underhållsåtgärder minst en gång om året:

- kontroll av att alla reglage och säkerhetsanordningar fungerar
- kontroll av att brännarna fungerar:
 - tändning
 - säker förbränning
- kontroll av de olika funktionerna enligt anvisningarna i avsnittet "Kontroll av funktionerna".

Gå till väga på följande sätt om brännarna på arbetsplanet behöver rengöras:

- ta loss gallren och brännarnas lock och stommar
- rengör delarna med vatten och rengöringsmedel och ett lämpligt redskap. Skölj och torka.
- se till att delarna hamnar rätt på plats när du monterar tillbaka dem.

WARNING

När du har bytt ut delar som har med gastillförseln att göra måste du kontrollera att det inte finns några läckor och att de olika delarna fungerar som de ska.

UTBYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

ANVÄND UTESLUTANDE ORIGINALRESERVDELAR SOM TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN. Alla utbyten av delar ska utföras av fackmän!

Ta först loss vreden och lossa kommandopanelen (efter att ha lossat fästskruvarna) och övriga berörda paneler innan du byter ut nedanstående delar.

Ventilförsedd kran för gaslågor och spishäll - (Fig. 2)

Lossa kopplingen till gasledningen och termoomkopplaren, lossa krankopplingen på rampen och byt ut delen.

Termoelement (gaslågor och spishäll)

Lossa termoomkopplarens fästmutter på kranen och muttrarna på brännarna och byt ut delen.

Gastermostat för ugn (Fig. 3)

Lossa muttrarna på gasledningen och termoomkopplaren, dra av termostatens känselkropp från fjäderna inuti ugnsrummet och sätt på en ny kran.



Huvudbrännare (gasugn - Fig. 3)

Lossa huvudbrännarens fästskruv (D) och byt ut brännaren.

Termoockopplare för ugn

Ta loss golvet, lossa muttern på kranen och på brännaren och byt ut termoockopplaren.

Motstånd (elugn)

Stäng av strömtillförseln! I varmluftsugnen FE1 sitter motståndet på den bakre väggen i ugnrummet. Lossa skruvarna som håller fast motståndet i flänsen och dra motståndet och ledningarna framåt. Lossa ledningarna och montera ett nytt motstånd i omvänd ordning.

BRUKSANVISNING

IGÅNGSÄTTNING


Att tända och släcka brännaren till en gaslåga med pilotlåga (Fig. 2)

Vrid vredet (21) till gnistlåget. Tänd pilotlågan med en tändsticka eller annat. Håll vredet intryckt tills termoelementet värms upp och håller pilotlågan tänd. Vrid sedan vredet till maximi- eller minimilåget så att huvudbrännaren för lågan i fråga tänds. Stäng av brännaren genom att vrida vredet åt höger till gnistlåget, så stängs huvudbrännaren av. Släck pilotlågan genom att vrida vredet till låget ●. Du kan ställa in lågan på:

maximikapacitet  (stor låga)

minimikapacitet  (liten låga)


Att sätta på och stänga av spishällen

Tryck på vredet (21) så att det kommer gnistor och tryck samtidigt på knappen med symbole . Håll vredet nedtryckt tills termoelementet har värmts upp och håller pilotlågan tänd. Vrid sedan vredet till maximi- eller minimilåget så att huvudbrännaren för lågan i fråga tänds. Stäng av brännaren genom att vrida vredet åt höger till gnistlåget, så stängs huvudbrännaren av. Släck pilotlågan genom att vrida vredet till låget ●.

Att tända och släcka en gasugn utan pilotlåga - (FG1-ugn) (Fig. 3)



Tändning: öppna ugnsluckan, tryck in vredet och vrid det till läge 7, håll det intryckt och håll en öppen låga vid ugnsgolvet i läge M. Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder när ugnen har tänts, för att säkerhetsanordningen ska träda i funktion. Ställ därefter in termostaten utifrån den tillagning du ska göra.

Att tända och släcka en gasugn med pilotlåga - (FG-ugn och T-ugn) (Fig. 5)

Tändning: öppna ugnsluckan, tryck in vredet och vrid det till läge . Håll det intryckt och tänd pilotlågan med en tändsticka eller med den piezoelektriska tändaren genom hålet i golvet. Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder när lågan har tänts, för att säkerhetsanordningen ska träda i funktion. Ställ därefter in termostaten utifrån den

tillagning du ska göra. Vredets lägen motsvarar följande temperaturer:

Ugnar FG1 Ugnar FG Ugnar T	Läge	Grader °C
----------------------------------	------	-----------

	1	160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300

Ugnar FGP	Läge	Grader °C
-----------	------	-----------

	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

IGÅNGSÄTTNING AV ELUGNAR

ATT SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV ELUGNAR AV TYP FE (Fig. 6)

Vrid väljaren (23) åt höger eller vänster, välj typ av tillagning samt över- och/eller undervärme. I ett av dessa lägen tänds den gröna kontrollampan (25) för att visa att ugnen är på. När du ställer in önskad temperatur med vredet (24) aktiveras motståndet, kontrollampan (26) tänds och släcks sedan när den inställda temperaturen uppnås och motståndet deaktiveras. Sätt termostaten i låget ● och väljaren i låget ○ för att stänga av ugnen.

ATT SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV ELUGNAR AV TYP FE1 (Fig. 8)

I ugnar av det här slaget kommer uppvärmningen från ugnsrumsbakre del.

Det finns dock en fläkt som sprider värmen jämnt i hela ugnrummet.

När du ställer in önskad temperatur med vredet (24) aktiveras motståndet, kontrollampan (26) tänds och släcks sedan när den inställda temperaturen uppnås och motståndet deaktiveras. Sätt termostaten i låget ○ för att stänga av ugnen. Det första låget, med endast fläkt, kan användas för nedkylning/upptining.

AVSTÄNGNING

Avstängning vid fel

Stäng av gas- och eltillförseln om det uppstår något fel på spisen.

Anvisningar vid fel och långvarigt driftsavbrott

Rengör spisen ordentligt och stäng av el- och gastillförseln om du inte ska använda den under en längre tid. Stäng av



gas- och eltillförseln om spisen inte fungerar som den ska eller är sönder. Kontakta teknisk service.

KÖTSEL AV APPARATEN

OBS:

- **Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör den.**

- **Stäng av strömtillförseln med huvudströmbrytaren om apparaten är elektrisk.**

Om du rengör apparaten noggrant dagligen ser du till att den fungerar på avsett sätt och får lång livslängd. Rengör stálytorna med en mjuk trasa doppad i diskmedel utspätt med hett vatten.

Svårare fläckar kan du ta bort med etylalkohol, aceton eller annat icke halogenerat lösningsmedel.

Använd inte pulverrengöringsmedel med slipverkan eller frätande ämnen som saltsyra, klorvätesyra eller svavelsyra. Syror kan äventyra apparatens funktionsätt och säkerhet. Använd inte borstar, tvålull eller svampar med slipverkan gjorda av andra metaller eller legeringar som kan medföra att rostfläckar uppstår.

Undvik av samma skäl kontakt med föremål av järn. Var försiktig med svampar eller borstar av rostfritt stål som kan repa ytorna.

Använd absolut inte sand- eller vattenslippapper på svår smuts. I stället rekommenderar vi syntetiska svampar (t. ex. Scotch-Brite).

Använd inte heller silverputsmedel och se upp med ångor från saltsyra eller svavelsyra som till exempel uppstår vid golvtvätt. Rikta inte vattenstrålar direkt mot apparaten, det kan skada den. Skölj noggrant med rent vatten efter rengöringen och torka omsorgsfullt med en trasa.



INFORMATION TILL ANVÄNDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reduktion av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall. Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömässig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

GARANTICERTIFIKAT

FÖRETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD _____

LÄN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER: _____

SV

VARNING

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren påtar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifiering, bristande underhåll eller felaktig hantering.



Instrukcja użytkownika

Wymiary	331
Dane techniczne	334
Szczegółowe instrukcje	340

**KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
G6F2BH6	2 palniki otwarte High Power blat do gotowania	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 palniki otwarte Max Power blat do gotowania	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 palniki otwarte High Power z obudową	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 palniki otwarte Max Power z obudową	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 palniki otwarte High Power blat do gotowania	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 palniki otwarte Max Power blat do gotowania	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 palniki otwarte High Power z obudową	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 palniki otwarte Max Power z obudową	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 palniki otwarte High Power + piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 palniki otwarte Max Power + piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 palniki otwarte High Power + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 palniki otwarte Max Power + piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 palniki otwarte High Power - 1 szafa neutralna - piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 palniki otwarte Max Power - 1 szafa neutralna - piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 palniki otwarte High Power - 1 szafa neutralna - piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 palniki otwarte Max Power - 1 szafa neutralna - piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 palniki otwarte High Power + piekarnik gazowy Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 palniki otwarte Max Power + piekarnik gazowy Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 palniki otwarte High Power + piekarnik elektryczny Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 palniki otwarte Max Power + piekarnik elektryczny Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 palniki otwarte High Power blat do gotowania -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 palniki otwarte High Power z obudową -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 palniki otwarte High Power - 1 szafa neutralna - piekarnik gazowy 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 palniki otwarte High Power - 1 szafa neutralna - piekarnik gazowy Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 palniki otwarte Max Power blat do gotowania -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 palniki otwarte Max Power z obudową -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 palniki otwarte Max Power - 1 szafa neutralna - piekarnik gazowy 1/1 -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 palniki otwarte Max Power - 1 szafa neutralna - piekarnik gazowy Tuttamisura -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 palniki otwarte High Power - 1 szafa neutralna - piekarnik elektryczny 1/1 GN -L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 palniki otwarte High Power - 1 szafa neutralna - piekarnik elektryczny Tuttamisura -L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 palniki otwarte High Power blat do gotowania L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	palniki otwarte High Power + piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 palniki otwarte High Power + Piekarnik gazowy Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 1200

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
G12F4H9M	4 palniki otwarte High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 palniki otwarte High Power + piekarnik gazowy Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 palniki otwarte Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 palniki otwarte Max Power + piekarnik gazowy Passante GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1



KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
G7T4P2FB	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 2 palniki otwarte blat do gotowania	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 2 palniki otwarte z obudową	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 4 palniki otwarte blat do gotowania	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 4 palniki otwarte z obudową	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 Palnik jednopłytyowy 400 - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 palniki otwarte	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 palniki otwarte	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 palniki otwarte	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 palniki otwarte con 1 piekarnik gazowy	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 palniki otwarte - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 palniki otwarte - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 palniki otwarte - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
GG7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 palniki otwarte - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 Palnik jednopłytyowy na stojaku	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 Palnik jednopłytyowy - 1 piekarnik gazowy	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 Palnik jednopłytyowy - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte na stojaku	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 palniki otwarte - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

**KUCHNIE GAZOWE - SERIA 900**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G9F2M • G9F2MP	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 palniki otwarte con 1 piekarnik gazowy	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 palniki otwarte -1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 palniki otwarte -1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 palniki otwarte - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 palniki otwarte - 2 piekarnik gazowy	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 palniki otwarte - 2 piekarnik gazowy 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 palniki otwarte - 2 piekarnik elektryczny	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 Palnik jednopłytyowy na stojaku	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 Palnik jednopłytyowy - 1 piekarnik gazowy	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 Palnik jednopłytyowy - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte na stojaku	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 Palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 palnik jednopłytyowy - 4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 palnik jednopłytyowy - 4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
SG9F2M • SG9F2MP	2 palniki otwarte e z wnęką nie zabudowaną	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 palniki otwarte z 1 piekarnikiem gazowym	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 palniki otwarte -1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 palniki otwarte -1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 palniki otwarte - 2 piekarnik gazowy	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 palniki otwarte - 2 piekarnik elektryczny	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 palnik jednopłytyowy su cavalletto	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 palnik jednopłytyowy - 1 piekarnik gazowy	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte na stojaku	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 palnik jednopłytyowy - 2 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 palnik jednopłytyowy - 4 palniki - 1 piekarnik gazowy	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

PL

KUCHNIE GAZOWE - SERIA LX900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
LXG9F2 - LXG9F2P	2 otwarte zawieszane palniki	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 otwarte zawieszane palniki	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 płyta zawieszona	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



PL

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 PLUS

DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Nominalna moc G30/G31	Nominalna moc G110	Nominalna moc G120	Nominalna moc G150.1	Palnik C	Palnik D	Palnik E	Pyta 400	Pyta 800	Przeknik gazowy	Typ	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30	Zużycie G31	Główne powłoczki spalania	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Napięcie zasilania typu HORN	
	KW	KW	KW	KW	KW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	Przeknik gazowy	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	KW	V	mm²
G6F2BH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2BP6	14	12	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2MH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21				
G6F2MP6	14	12	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28				
G6F2BH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2BP9	24	18	17	18	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
G6F2MH9	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31				
G6F2MP9	24	18	17	18	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48				
G6F2H6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	1	1				1	A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28				
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	2	2				1	A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35				
G6F2H6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1					A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P6+FE1	14	12	14	14	14	2	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+FG1	19	16	15	15,5	15	1	1				1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38				
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	2	2				1	A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55				
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2P9+FE1	24	18	17	18	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F2H9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	1	1				1	A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43				
G6F2P9+T	30	24	22,7	24	22,7	2	2				1	A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60				
G6F2H9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	1	1					A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	5,2	400-4153N ~	5x1,0	
G6F2P9+TE	24	18	17	18	17	2	2					A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	5,2	400-4153N ~	5x1,0	
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3MH12	31	24	24	25	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62				
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	1	2				1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69				
G6F3H12+T	34,5	30	28,7	31	29,7	1	2				1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,51	2,72	2,68	69				
G6F3H12+FE1	31	24	24	25	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5	
G6F3H12+TE	31	24	24	25	24	1	2					A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	5,2	400-4153N ~	5x1,0	
G6F3BH9	22,5	18,5	19	19,5	19	1	1				1	A1	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,81	5,17	3,53	1,77	1,75	45				
G6F3H9+FG1	26	22	22	22,5	22	1	1				1	A1	2,75	3,20	3,19	3,36	3,82	6,71	5,97	4,08	2,05	2,02	52				



KUCHNIE GAZOWE - SERIA LX900

DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc		Nominalna moc G30/G31	Nominalna moc G110	Nominalna moc G120	Nominalna moc G150.1	Palmik C	Palmik D	Palmik E	Płyta 400	Płyta 800	Piekarnik gazowy	Typ	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30	Zużycie G31	Główne powietrze spalania	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu
	KW	KW												m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	Kg/h				
LX69F2	19	15,5	16	15,5	16	15,5	1	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	1	1	2				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24	18	17	18	17	17		2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48	36	34	36	34	34			4				A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13	13	9	9	10	9				1			A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



SZCZEGÓŁOWE INSTRUKCJE

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OPIS URZĄDZENIA

Budowa, wzmocnienie i urządzenia zabezpieczające przyrządu.

Wytrzymała budowa ze stali, z 4 nóżkami regulującymi wysokość. Zewnętrzne pokrycie ze stali chromowo-niklowej 18/10.

BLAT DO GOTOWANIA NA GAZIE

Zabezpieczający zawór gazu pozwala na regulowanie rozpiętości cieplnej od maksimum do minimum. Częścią wyposażenia jest również zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara). Ruszta wykonane są z emaliowanego żeliwa. Palniki wykonane są z mosiądzu, żeliwa i aluminium.

PIEKARNIK

Komora do pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej. Drzwi o podwójnej ścianie i izolacji cieplnej wyposażone są w uchwyt i zawias o równoważonej sprężynie. Izolacja komory pieczenia wykonana jest z waty szklanej.

Wersja na gaz

Palniki wykonane są ze stali wytrzymałej na naprężenia termiczne i mechaniczne. Zasilanie gazem odbywa się poprzez zawór zabezpieczający z termostatem. Palnik główny wyposażony jest w termoelektryczne zabezpieczenie zapłonu (termopara). Regulacja temperatury piekarnika, zmienna pomiędzy 160 °C i 300 °C, odbywa się za pomocą termostatu. Dno piekarnika wykonane jest ze stali nierdzewnej. Kolektor dymów wykonany jest z aluminiowanej blachy.

Wersja elektryczna FE

Grzałki znajdują się w sklepieniu (ciepło górne) i pod dnem (ciepło dolne). Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C a 300 °C odbywa się za pomocą termostatu połączonego z wyłącznikiem trójbiegunowym. Możliwe jest włączenie jednocześnie lub pojedynczo grzałek górnych lub dolnych.

Wersja elektryczna FE1 (Wentylowany)

Silnik znajduje się z tyłu, na środku okrągłej grzałki. Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C i 300 °C odbywa się za pomocą termostatu. Lampki kontrolne wskazują kiedy urządzenie znajduje się pod napięciem. Komora pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej inox.

W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie istnieje kolektor dymów.

JEDNOPLYTOWE

Struktura o dużej szerokości z centralnym tamponem. Palniki z nierdzewnej stali (TP 40) i żeliwne (TP 80). Zawór gazowy bezpieczeństwa służy do wyregulowania maksymalnej mocy na minutę. Palnik pilotujący na włączniku głównych palników.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalowania

Zaleca się **ustawić** urządzenie w pomieszczeniu dobrze wietrzonym, jeśli to możliwe pod okapem zasysającym. Możliwy jest pojedynczy montaż urządzenia lub ustawienie go obok innych urządzeń. Należy jednak utrzymać minimalną odległość 150 mm z boków i 150 mm dla części tylnej w przypadku gdy urządzenie znajdzie się w pobliżu ścian z materiału łatwopalnego.

Jeżeli nie jest możliwe utrzymanie powyższych odległości, przygotować odpowiednie środki ostrożności przeciw ewentualnym nadmiernym temperaturom, na przykład wykładając powierzchnie do montażu płytkami lub instalując ochrony przeciw promieniowaniu.

W razie obecności piekarnika gazowego FGP, посадзка musi być koniecznie wykonana z materiału odpornego na wysokie temperatury i niełatwopalnego.

Przed wykonaniem podłączenia, należy sprawdzić na tabliczce technicznej urządzenia czy jest ono przygotowane i zgodne z typem gazu do dyspozycji.

W przypadku gdy urządzenie działa z innym typem gazu, zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi typami gazu”.

Rozporządzenia prawne, zasady techniczne i zarządzenia

W przewidywanym montażu należy przestrzegać następujących rozporządzeń:

- normy UNI CIG 8723
- przepisy budowlane i miejscowe rozporządzenia przeciwpożarowe;
- obowiązujące normy przeciwwypadkowe;
- rozporządzenia Przedsiębiorstwa dostawy Gazu;
- obowiązujące rozporządzenia CEI; (Włoski Komitet Elektrotechniczny -n.d.t)
- rozporządzenia Straży Pożarnej.



INSTALOWANIE

Montaż, instalowanie i konserwacja muszą zostać wykonane przez zakłady upoważnione przez miejscowe Przedsiębiorstwo dostawy Gazu zgodnie z obowiązującymi normami. Przede wszystkim zwrócić się z wnioskiem do miejscowego Przedsiębiorstwa dostawy Gazu.

Procedury instalowania

W celu poprawnego uziomowania urządzenia zadziałać na nożki regulujące wysokość.

Podłączenie gazu

Podłączenie do śrubunku o średnicy 3/8" G lub 1/2" G przewidziane na urządzeniu **może** być stałe lub możliwe do rozłączenia używając łącznika zgodnego z normą. Jeśli używane są przewody giętkie, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność używając odpowiedni spray wykrywający ułatnianie się gazu.

Odprowadzanie dymów.

Urządzenia muszą być ustawione w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania zgodnie z tym co zostało postanowione w przepisach instalowania. Urządzenia uważane są (patrz tabela 2 dane techniczne) za urządzenia gazowe typu „A”:

Nie przewidziane do podłączenia do przewodu rurowego odprowadzającego produkty spalania. Te urządzenia muszą odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, podłączonych do sprawnego przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz. W razie ich braku dopuszczone jest używanie ssawy powietrza podłączonej bezpośrednio na zewnątrz, o natężeniu przepływu nie mniejszym odżądanego, patrz tabela 2, powiększonego o wymianę powietrza konieczną dla dobrego samopoczucia operatorów.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić czy:

- Napięcie w sieci odpowiada wartościom naniesionym na tabliczce.
- Uziemienie jest sprawne.
- Kabel podpięcia odpowiada mocy pochłoniętej przez urządzenie.

Poza tym w górnej części urządzenia musi znajdować się przyrząd z otwarciem styków na przynajmniej 3 mm, który pozwoli na odłączenie urządzenia w sposób wielobiegunowy. Do tego celu mogą służyć na przykład wyłączniki zabezpieczające.

Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się w pobliżu urządzenia , musi być homologowany i posiadać przerok przystosowany do urządzenia.

Kabel musi być przynajmniej typu H07 RN-F.

Kabel uziemienia ŻÓŁTO-ZIELONY nie może być przewany.

Ekwipotentjał

Urządzenie musi zostać podłączone do systemu ekwipo-

tencjalnego. Przewidziany zacisk położony jest w pobliżu wejścia kabla. Oznaczony jest etykietą.



ZAINSTALOWANIE

Czynności wstępne przed zainstalowaniem

Przed zainstalowaniem należy usunąć ochronną błonę samoprzylepną. Następnie dokładnie oczyścić powierzchnie przeznaczone do pracy i części zewnętrzne za pomocą ciepłej wody i detergentu oraz wilgotnej ścierki, następnie osuszyć czystą ścierką.

Uruchomienie

Przed uruchomieniem należy sprawdzić czy dane urządzenie (kategoria i typ używanego gazu) odpowiada rodzinie i grupie gazu do dyspozycji na miejscu.

W przeciwnym wypadku, przewidzieć przejście do wymaganej rodziny gazu lub przystosowanie dożądaney grupy gazu (patrz paragraf „Działanie przy innych typach gazu”). Uwaga: w celu zagwarantowania ich poprawnego działania palniki TC (potrójna korona) i odpowiednie pokryvky muszą być dokładnie ustawione patrz Rys. 1.1 Należy unikać ustawienia tak jak na Rys. 1.2

Sprawdzanie mocy

Używać dysz dla mocy znamionowej przygotowanych na urządzeniach. Moc może być dwojakiego rodzaju:

- znamionowa, naniesiona na tabliczce urządzenia
- zmniejszona.

Do powyższych dysz odnosi się tabela palniki.

Ciśnienie zasilania gazu musi mieścić się w następujących zakresach:

- od 18 do 22,5 mbar dla gazu drugiej rodziny (metan)
- od 27 do 37 mbar dla gazu trzeciej rodziny (butan-propan).

Poza tymi zakresami ciśnienia nie można uruchamiać urządzeń. Jeśli pragnie się przeprowadzić dodatkową kontrolę mocy, jest możliwe wykonanie jej za pomocą licznika stosując tak zwaną „metodę wolumetryczną”.

Z reguły wystarczy jednak sprawdzenie poprawnego działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejścia (Rys. 2)

Ciśnienie wejścia mierzone jest za pomocą manometru (rozdzielczość min. 0,1 mbar).

Usunąć śrubę (F) z gniazda ciśnienia i podłączyć manometr; po przeprowadzeniu pomiaru, przykręcić hermetycznie śrubę (F).

WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia musi zostać wykonane z wszystkimi wyposażeniami na gaz podłączonymi i działającymi.

Kontrola mocy według metody wolumetrycznej

Przy pomocy licznika gazu i stopera możliwe jest zmierze-



nie zużycia gazu w jednostce czasu. Ta wartość zostanie porównana z wartością E obliczoną w ten sposób

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Wartość opałowa gazu}}$$

Moce palnika, znamionową i zmniejszoną, obliczone do wartości ciśnienia znamionowego, otrzymuje się konsultując tabelę 1. Wartości opałowej gazu można zażądać od miejscowego przedsiębiorstwa dostawy gazu.

Sprawdzenie działania

Sprawdzić czy typ użytych dysz odpowiada temu przewidzianemu w tabeli palniki. Sprawdzić czy używany reduktor ciśnienia posiada natężenie przepływu większe od sumy przepływu zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Sprawdzić czy przewód rurowy doprowadzający gaz jest odpowiedni.

Kontrola płomienia

Przy poprawnej regulacji płomień musi otaczać termoparę; w przeciwnym wypadku ustawić śrubę regulowania.

Kontrola pierwotnego powietrza

Palniki piekarników są wyposażone w regulację pierwotnego powietrza.

W tabeli palniki. Podany jest pomiar H regulacji.

Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność rur gazowych;
- Sprawdzić płomień palnika, również na minimum.

Ostrzeżenia dla montera

- Wyjaśnić i pokazać użytkownikowi działanie i użycie maszyny zgodnie z instrukcjami i wręczyć mu książeczkę zawierającą instrukcję.
- Poinformować operatora, że jakiegokolwiek prace związane z przebudową lub zaprowadzaniem zmian w budynku, które mogłyby zaszkodzić zasilaniu powietrzem koniecznym do spalania, powodują konieczność przeprowadzenia ponownego sprawdzenia funkcji urządzenia .

Działanie z innymi typami gazu

W celu przejścia na inny typ gazu, na przykład z metanu na gaz płynny, wymagane jest użycie dysz dostosowanych do palnika zgodnie z tabelą palniki.

Dysze palników dla innych typów gazu, oznaczone odpowiednią średnicą podaną w setnych mm, znajdują się w woreczku dostarczonym razem z urządzeniem.

Po zakończeniu przekształcania lub dostosowania wykonać sprawdzenie funkcji urządzenia jak zostało to opisane w paragrafie „Kontrola funkcji”.

PALNIKI OTWARTE

Wymiana dysz palnika (płomień otwarte Rys. 2)

W celu wymiany dyszy (1): zdjąć ruszt, pokrywkę palnika, korpus palnika.

Wymienić dyszę (1) (patrz tabela palniki).

Regulowanie minimum (palniki otwarte)

Śruba minimum musi być regulowana w następujący sposób:

- w celu działania na gaz płynny GPL, zakręcić śrubę (2) regulacji minimum do oporu;
- w przypadku działania na metan uruchomić urządzenie. Przekręcić gałkę na pozycję minimum i przy pomocy śruby (2) uregulować przepływ (obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara = zmniejszenie przepływu; w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara = zwiększenie przepływu).

Regulowanie dyszy pilota (palniki otwarte- Rys. 2)

Zdjąć ruszt i miskę płyty; zdjąć zamknięcie (3) i przy pomocy śubokretnu, uregulować dyszę (5).

Dysza jest uregulowana w prawidłowy sposób jeśli płomień otacza zabezpieczenie termoelektryczne palnika (termoparę). W przypadku działania na gaz płynny GPL śruba regulowania musi być dokręcona do oporu. Włożyć śrubę zamykającą (3) i odpowiednią uszczelkę (4).

Kontrola pierwotnego powietrza

Po wymianie dyszy, jak wskazano powyżej, sprawdzić czy pomiar H (rys. 2) regulacji pierwotnego powietrza jest zgodny z danymi podanymi w tabeli palników.

PIEKARNIK GAZOWY SERII FG1

Wymiana dyszy palnika

(piekarnik gazowy typu FG1 Rys. 3)

W celu dostępu do palnika piekarnika usunąć dolne dno (położone wewnątrz komory pieczenia).

Wyjąć śrubę D i wyciągnąć palnik ciągnąc do przodu i uważając żeby nie uszkodzić termopary przymocowanej do palnika. Za pomocą odpowiedniego klucza odkręcić iniektor C i wymienić go na ten przewidziany dla danego typu gazu.

W celu zamontowania palnika, wykonać te same czynności postępując na odwrót.

Kontrola pierwotnego powietrza

Przed zamontowaniem palnika, sprawdzić czy pomiar H zacisku E regulacji powietrza, jest zgodny ze wskazówkami podanymi w tabeli palniki.

Regulacja minimum (piekarnik gazowy Rys. 3)

Śruba minimum (N) jest regulowana po usunięciu tablicy, w następujący sposób:

- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;
- w przypadku działania na metan:
 - 1- Zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu.
 - 2- Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji minimum.
 - 3- Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę N, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza się natężenie przepływu.
 - 4- Po otrzymaniu płomienia, który uważany jest za odpowiedni przy funkcji minimum, sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu podanemu w tabeli palniki.
 - 5- Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli,



- odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
- 6- Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, przykręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

PIEKARNIK GAZOWY SERII FG I MODEL T

Wymiana dyszy palnika

(piekarnik gazowy typu FG- Rys. 4.1)

Zdjąć dolny panel. Odkręcić śrubę (2) mocującą tulejkę powietrza pierwotnego i popchnąć tulejkę do zwężki Venturiego. Teraz dysza jest łatwo dostępna.

Po wymianie dyszy w zależności od typu gazu i danych technicznych, zmontować całość i uregulować pomiar "H" pierwotnego powietrza (patrz tabela palniki).

Wymiana dyszy palnika

(Piekarnik T Rys. 4.2)

Usunąć dno położone wewnątrz komory pieczenia.

W przypadku FGP usunąć również rozdzielacz płomienia. Odkręcić i wyjąć regulator pierwotnego powietrza (1), następnie wymienić dyszę.

Po wymianie dyszy w zależności od typu gazu i danych technicznych, zmontować całość i uregulować pomiar "H" pierwotnego powietrza (patrz tabela palniki).

Regulowanie płomienia kontrolnego (piekarniki gazowe

Rys. 4.1 i 4.2)

Zdjąć dolny panel (Rys. 4.1).

Usunąć dno (Rys. 4.2).

Wyjąć zamknięcie (11) (Rys. 4.3).

Za pomocą śrubokrętu uregulować w zależności od gazu do dyspozycji wewnętrzną śrubę regulacji.

Po zakończeniu założyć zamknięcie (11) i odpowiednią uszczelkę.

W przypadku działania na gaz płynny GPL śruba wewnętrzna musi być dokręcona do oporu

Regulacja minimum (piekarnik gazowy Rys. 5)

Śruba minimum (36) jest regulowana po usunięciu tablicy:

- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;
- w przypadku działania na metan:

- 1- Zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu.
- 2- Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji minimum
- 3- Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę 36, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza się natężenie przepływu.
- 4- Po otrzymaniu płomienia, który uważany jest za odpowiedni przy funkcji minimum sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu podanemu w tabeli palniki.
- 5- Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
- 6- Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, przykręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

JEDNOPLYTOWE

Wymiana dysz palnika jednopłyty TP40 (Rys. 7). W celu

wymiany dyszy (1): zdjąć panel sterowania odkręcając śruby dolnego i górnego brzegu.

Usunąć regulację powietrza (2) odkręcając śrubę.

Wymienić dyszę (1) (patrz tabela palniki).

Wymiana dysz palnika jednopłytkowego TP 80 (Rys.9)

Całkowicie usunąć płytę, poodkręcając dwa wkręty mocujące do panelu izolującego znajdującego się na spodzie komory spalania. Usunąć regulator powietrza poprzez odkręcenie wkrętu mocującego i wymienić dyszę (patrz tabela palników). Ponownie zamontować regulator powietrza i przykręcić panel izolujący.

Regulacja minimum (jednopłytkowe Rys. 2)

Śruba regulacji minimum (2) jest regulowana po usunięciu panelu sterowania:

- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;
 - w przypadku działania na metan:
- 1- Zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu.
 - 2- Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji minimum
 - 3- Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę 2, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza natężenie przepływu.
 - 4- Po otrzymaniu płomienia, który uważany jest za odpowiedni przy funkcji minimum sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu podanemu w tabeli palniki.
 - 5- Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
 - 6- Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, przykręcić śrubę regulacji minimum i powtórzyć kontrolę.

Wymiana dyszy pilota jednopłytkowego (Rys.7)

Pilot posiada stałą dyszę i stałe powietrze. W celu dotarcia do pilota zdjąć panel sterowania, jak opisano powyżej i ewentualnie pogrubienie płyty. Posługując się tabelą palniki, wymienić dyszę (B) po odkręceniu nakrętki (F).

Kontrola pierwotnego powietrza palnika głównego

Po wymianie dyszy, jak opisano powyżej, sprawdzić czy pomiar H (Rys. 7) regulacji pierwotnego powietrza jest zgodny z danymi podanymi w tabeli palniki. W celu regulacji pozycji zacisku (2), odkręcić śrubę i przesunąć go.

SYSTEMY ZABEZPIEZAJĄCE URZĄDZENIA

Zawór awaryjny

Zawór z termoparą umożliwia odcięcie dopływu gazu do głównego palnika w przypadku zgaśnięcia płomienia pilotującego.

W celu wznowienia pracy należy powtórzyć operację zapalania urządzenia pilotującego.

Termostat awaryjny (tylko piekarniki)

Odcina dopływ gazu w razie dużych anomalii. Jest uzbrajany ręcznie i w celu wznowienia pracy należy odkręcić śrubę „A” (rys. 10). W przypadku jego interwencji należy skontaktować się z asystą techniczną.



KONSERWACJA

Uwaga!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy konserwacyjnej lub naprawczej, odłączyć urządzenie od sieci tak gazowej jak i elektrycznej.

Wykonać przynajmniej raz w roku następujące czynności konserwacyjne:

- sprawdzenie działania wszystkich urządzeń regulujących i zabezpieczających;
- kontrola działania palników:
 - zapłon;
 - bezpieczeństwo spalania;
- kontrola różnych funkcji śledząc procedurę opisaną w paragrafie „Kontrola funkcji”.

Jeśli konieczne jest przeprowadzenie czyszczenia palników blatu, postępować w następujący sposób:

- usunąć ruszta, przykrywkę i korpusy palników;
- oczyścić części wodą z detergentem używając odpowiedniego narzędzia. Oplukać i osuszyć.
- podczas montowania części uważać aby te same elementy zostały umieszczone na ich miejscu w poprawny sposób.

OSTRZEŻENIE

Po przeprowadzeniu wymiany części instalacji zasilania gazem konieczne jest wykonanie sprawdzenia szczelności i funkcji różnych elementów.

WYMIANA KOMPONENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH DOSTARCZONYCH PRZEZ KONSTRUKTORA. Wymiana części jest wykonywana przez personel wykwalifikowany!

W celu wymiany następujących części należy przede wszystkim wyjąć gałki sterowania i usunąć tablicę sterowania (po zwolnieniu mocujących śrub) i innych paneli zainteresowanych wymianą tych części.

Kurek zaworowy dla palników otwartych i jednopłytkowych - (Rys. 2)

Zwolnić złączkę przewodu gazowego i termopary, zwolnić złączkę mocującą kurek na rampie i wymienić część.

Termopara (palniki otwarte i jednopłytkowe)

Odkręcić nakrętkę mocującą termoparę na kurku oraz nakrętkę na palnikach i wymienić część.

Termostat gazu piekarnika (Rys. 3)

Zwolnić nakrętki przewodów gazowych i termopary, wyciągnąć zbiornik termostatu ze sprężynek podtrzymujących położonych wewnątrz komory pieczenia i wymienić na nowy.

Palnik główny (piekarnik gazowy - Rys. 3)

Odkręcić śrubę mocującą (D) głównego palnika i wymienić go na nowy.

Termopara piekarnika

Wyjąć dno, odkręcić nakrętkę na kurku i na palniku i wymienić termoparę.

Grzałki (piekarnik elektryczny)

Odłączyć urządzenie od sieci! Grzałka piekarnika wentylowanego FE1 położona jest na tylnej ścianie komory pieczenia. W celu wyjęcia grzałki, odkręcić śruby, które mocują ją do odpowiedniego kołnierza, pociągnąć grzałkę do przodu z odpowiednimi kabelkami. Odłączyć kabelki i zamontować nową grzałkę postępując w odwrotny sposób.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA


URUCHOMIENIE


Zapalenie i gaszenie palnika otwartego z płomieniem kontrolnym (Rys. 2)

Przekręcić gałkę (21) do pozycji iskry.


Za pomocą zapalniczki lub innego odpowiedniego środka, zapalić palnik pilot. Trzymać wciśniętą gałkę do momentu gdy termopara się nagrzejże i utrzyma zapalonego pilota. Następnie ustawić gałkę na pozycji maksimum lub minimum tak, aby zapalił się odpowiedni główny palnik. W celu zgaszenia palnika, przekręcić gałkę w prawą stronę do pozycji iskry, w ten sposób wygasza się palnik główny. W celu zgaszenia pilota, ustawić gałkę na pozycji ●.

Plomień może być regulowany:

do maksymalnego natężenia przepływu  (duży plomień)

do minimalnego natężenia przepływu  (mały plomień)

Zapalenie i gaszenie palnika jednopłytkowego

Nacisnąć i przekręcić gałkę (21) do pozycji iskry i jednocześnie nacisnąć przycisk oznaczony symbolem . Trzymać wciśniętą gałkę do momentu gdy termopara się nagrzejże i utrzyma zapalonego pilota. Następnie ustawić gałkę na pozycji maksimum lub minimum tak, aby zapalił się odpowiedni główny palnik. W celu zgaszenia palnika, przekręcić gałkę w prawą stronę do pozycji iskry, w ten sposób wygasza się palnik główny. W celu zgaszenia pilota, ustawić gałkę na pozycji ●.

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego bez płomienia kontrolnego - (Piekarnik FG1) (Rys. 3)

Zapalenie: otworzyć drzwi piekarnika, nacisnąć i przekręcić gałkę na pozycję 7 i, trzymając ją wciśniętą, przybliżyć płomień do dna piekarnika w pozycji M. Trzymać gałkę wciśniętą przez około 20" od momentu zapalenia; aby pozwolić zadziałać urządzeniu zabezpieczającemu. Następnie uregulować jak najodpowiedniejsze stopniowanie termostatowe w zależności od pieczenia.

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego z płomieniem kontrolnym - (Piekarnik FG i Piekarnik T) (Rys. 5)

Zapalenie: otworzyć drzwi piekarnika, nacisnąć i przekręcić gałkę do pozycji * lub za pomocą urządzenia zapłonowego piezoelektrycznego, trzymając ją wciśniętą, zapalić zapalniczką płomień kontrolny. Czynność ta jest wykonywana poprzez otwór w dnie. Trzymać gałkę wciśniętą



przez około 20" od momentu zapalenia; aby pozwolić zadziałać urządzeniu zabezpieczającemu.

Następnie uregulować jak najodpowiedniejsze stopniowanie termostatu w zależności od pieczenia, biorąc pod uwagę to, że temperatury względem pozycji gałki są następujące:

Piekarniki FG1 Piekarniki FG Piekarniki T	Pozycja	Stopnie °C
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300

Piekarniki FGP	Pozycja	Stopnie °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

URUCHOMIENIE PIEKARNIKÓW ELEKTRYCZNYCH

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE

PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO TYPU FE (Rys. 6)

Obracając w prawo lub w lewo przełącznik (23), wybrać rodzaj pieczenia, ciepło górne i/lub dolne. Na jednej z tych pozycji zaświeci się zielona lampka kontrolna (25) = urządzenie pod napięciem.

Obracając gałkę (24) na wybraną temperaturę włączają się grzałki, lampka kontrolna (26) zaświeci się i zgaśnie kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura i grzałki się wyłączą. W celu wyłączenia piekarnika obrócić termostat na pozycję i przełącznik na pozycję .

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE

PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO TYPU FE1 (Rys. 8)

W tego rodzaju piekarniku nagrzewanie pochodzi z tylnej części komory. Jest jednak wyposażony w wentylator, który rozprowadza w jednomierny sposób nagrzewanie całej komory piekarnika.

Obracając gałkę (24) na wybraną temperaturę włącza się grzałka, lampka kontrolna (26) zaświeci się i zgaśnie kiedy

zostanie osiągnięta wybrana temperatura i grzałka się wyłączy. W celu wyłączenia piekarnika obrócić termostat na pozycję . Przy pierwszym zwolnieniu gałki otrzymuje się tylko działanie wirnika dla funkcji chłodzenie-rozmrażanie.

WYŁĄCZENIE

Wyłączenie w razie awarii

W razie awarii odłączyć zasilanie gazem urządzenia i zasilanie elektryczne.

Postępowanie w razie awarii lub przedłużonej przerwy w działaniu

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu dokładnie go wyczyścić i wyłączyć zasilanie tak elektryczne jak i gazowe. W razie złego funkcjonowania lub awarii, wyłączyć zasilanie gazowe i odłączyć urządzenie od sieci. Powiadomić serwis obsługi.

TROSKA O URZĄDZENIE

UWAGA!

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać aż ostygnie.**

- **W przypadku gdy urządzenie zasilane jest energią elektryczną, zadziałać na wyłącznik sekcyjny i odłączyć go od sieci elektrycznej.**

Skrupulatne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego perfekcyjne i długie funkcjonowanie.

Stalowe powierzchnie należy czyścić płynem do naczyń, rozpuszczonym w dużej ilości bardzo ciepłej wody używając miękkiej ściereczki; jeżeli brud jest wyjątkowo oporny, należy użyć alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika nie fluorowcowego; nie używać środków czyszczących ściernych w proszku lub substancji korozyjnych jak kwas chlorowodorowy / solny lub kwas siarkowy. Użycie kwasów może negatywnie wpłynąć na funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia.

Nie posługiwać się szczotkami, meta-lowymi wiórami do czyszczenia lub ściernicami wykonanych z innych metali lub stopów, mogą one powodować plamy rdzy poprzez skażenie.

Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wiórka do czyszczenia lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nie skażają powierzchni lecz mogą spowodować szkodliwe zadrapania. Jeżeli zabrudzenie jest spore, absolutnie nie należy używać papieru ściernego lub szlifierskiego; w alternatywie zalecamy używać gąbek syntetycznych (np. gąbka Scotchbrite). Nie należy używać substancji służących do czyszczenia srebra, zwrócić szczególną uwagę na opary kwasu solnego i siarkowego wydzielające się na przykład podczas mycia posadzki.

Nie kierować strumieni wody na urządzenie, może to spowodować jego uszkodzenie.

Po oczyszczeniu, starannie oplukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć ściereką.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszenia zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiającą następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.



Manual de instrucțiuni

Dimensiuni	348
Date tehnice	351
Instrucțiuni specifice	358



ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600

Tip Aparat	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G6F2BH6	2 ochiuri High Power de masă	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 ochiuri Max Power de masă	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 ochiuri High Power cu dulap	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 ochiuri Max Power cu dulap	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 ochiuri High Power de masă	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 ochiuri Max Power de masă	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 ochiuri High Power cu dulap	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 ochiuri Max Power cu dulap	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 ochiuri High Power + cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 ochiuri Max Power + cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 ochiuri High Power + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 ochiuri Max Power + cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 ochiuri High Power - 1 dulap obișnuit - cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 ochiuri Max Power - 1 dulap obișnuit - cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 ochiuri High Power - 1 dulap obișnuit - cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 ochiuri Max Power - 1 dulap obișnuit - cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	2 ochiuri High Power + cuptor pe gaz Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	2 ochiuri Max Power + cuptor pe gaz Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	2 ochiuri High Power + cuptor electric Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	2 ochiuri Max Power + cuptor electric Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 ochiuri High Power de masă - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 ochiuri High Power cu dulap - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 ochiuri High Power - 1 dulap obișnuit - cuptor pe gaz 1/1 - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 ochiuri High Power - 1 dulap obișnuit - cuptor pe gaz Tuttamisura - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 ochiuri Max Power de masă - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 ochiuri Max Power cu dulap - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 ochiuri Max Power - 1 dulap obișnuit - cuptor pe gaz 1/1 - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 ochiuri Max Power - 1 dulap obișnuit - cuptor pe gaz Tuttamisura - L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 ochiuri High Power - 1 dulap obișnuit - cuptor electric 1/1 GN - L=mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 ochiuri High Power - 1 dulap obișnuit - cuptor electric Tuttamisura - L=mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 ochiuri High Power de masă L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	ochiuri High Power + cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 ochiuri High Power + cuptor pe gaz Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 1200

Tip Aparat	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G12F4H9M	4 ochiuri High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 ochiuri High Power + cuptor pe gaz "Passante" GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 ochiuri Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 ochiuri Max Power + cuptor pe gaz "Passante" GN 3/1	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700**

Tip Aparat	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G7T4P2FB	1 plită 400 - 2 ochiuri de masă	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 plită 400 - 2 ochiuri cu dulap	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 plită 400 - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 plită 400 - 4 ochiuri de masă	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 plită 400 - 4 ochiuri cu dulap	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 plită 400 - 4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 plită 400 - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 ochiuri	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 ochiuri	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 ochiuri	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 ochiuri cu 1 cuptor pe gaz	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 ochiuri - 1 cuptor electric	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 ochiuri - 1 cuptor electric 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	1 plită pe trepid	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 plită - 1 cuptor pe gaz	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 plită - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 plită - 2 ochiuri pe trepid	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 plită - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 plită - 2 ochiuri 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 ochiuri - 1 cuptor unic	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 plită - 2 ochiuri - 1 cuptor unic	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 900

Tip Aparat	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G9F2M • G9F2MP	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 ochiuri cu 1 cuptor pe gaz	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 ochiuri - 1 cuptor electric	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 ochiuri - 2 cuptoare pe gaz	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 ochiuri - 2 cuptoare pe gaz 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 ochiuri - 2 cuptoare electrice	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 plită pe trepid	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 plită - 1 cuptor pe gaz	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 plită - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 plită - 2 ochiuri pe trepid	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 plită - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 plită - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 plită - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 plită - 4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 plită - 4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S900

Tip Aparat	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
SG9F2M • SG9F2MP	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 ochiuri cu 1 cuptor pe gaz	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 ochiuri - 1 cuptor electric	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1200mm	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 ochiuri - 2 cuptoare pe gaz	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 ochiuri - 2 cuptoare electrice	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 plită pe trepid	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 plită - 1 cuptor pe gaz	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 plită - 2 ochiuri pe trepid	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 plită - 2 ochiuri - 1 cuptor pe gaz	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 plită - 4 ochiuri - cuptor pe gaz	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

RO

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA LX900

Tip Aparat	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
LXG9F2 • LXG9F2P	2 ochiuri deschise în consolă	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 ochiuri deschise în consolă	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 plită solidă în consolă	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1

**ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 PLUS****DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală		Arzător C	Arzător D	Arzător E	Pliță dintr-o bucată 400	Pliță dintr-o bucată 800	Tip	Consum G20	Consum G25	Consum G25,1	Consum G27	Consum G2,350	Consum G110	Consum G120	Consum G150,1	Consum G30	Consum G31	Aer primar de combustie	Putere nominală aragaz electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip
	kW	kW																				
G6F2BH6	10,5	10,5	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2BP6	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2MH6	10,5	10,5	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G6F2MP6	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G6F2BH9	15,5	12,5	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2BP9	24	18	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2MH9	15,5	12,5	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31			
G6F2MP9	24	18	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48			
G6F2H6+FG1	14	13	1	1				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,51	1,10	1,09	28			
G6F2P6+FG1	17,5	15,5	2	2				A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,16	1,38	1,36	35			
G6F2H6+FE1	10,5	10,5	1	1				A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P6+FE1	14	14	2	2				A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+FG1	19	16	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,78	1,50	1,48	38			
G6F2P9+FG1	27,5	21,5	2	2				A1	2,91	3,38	3,38	3,55	4,04	7,10	6,31	3,71	2,17	2,14	55			
G6F2H9+FE1	15,5	12,5	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2P9+FE1	24	18	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	3	230-240 ~	3x2,5
G6F2H9+T	21,5	18,5	1	1				A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,29	1,70	1,67	43			
G6F2P9+T	30	24	2	2				A1	3,17	3,69	3,69	3,87	4,41	7,74	6,89	4,21	2,37	2,33	60			
G6F2H9+TE	15,5	12,5	1	1				A1	1,64	1,91	1,90	2,00	2,28	4,00	3,56	2,23	1,22	1,20	31	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F2P9+TE	24	18	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48	5,2	400-4153N ~	5x1,0
G6F3BH12	31	24	1	1				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3MH12	31	24	2	2				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	1	1				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+T	34,5	30	1	1				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,01	2,72	2,68	69			
G6F3H12+FE1	31	24	1	1				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	3	230-240 ~	3x2,5
G6F3H12+TE	31	24	1	1				A1	3,28	3,82	3,81	4,00	4,56	8,00	7,12	4,46	2,44	2,41	62	5,2	400-4153N ~	5x1,0



RO

G6F3BH9	22.5	18.5	19	19.5	19	1	1	1											
G6F3H9+FG1	26	22	22	22.5	22	1	1	1	1										
G6F3H9+T	28.5	24.5	24.7	25.5	24.7	1	1	1	1										
G12FH9M	34.5	27.5	27.5	28.5	27.5	1	1	2											
G12FH9+FGP	47.5	40.5	34.5	36	34.5	1	1	2											
G12FH9M	48	36	34	36	34		4												
G12FH9+FGP	61	49	41	43.5	41		4												
G6F3BP12	36	27	25.5	27	25.5			3											
G6F3HP12	36	27	25.5	27	25.5			3											
G6F3T2+FG1	39.5	30.5	28.5	30.5	28.5			3											
G6F3T2+T	42	33	31.2	33	31.2			3											

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700 MACROS

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominala G30/G31		Putere nominala G110		Putere nominala G120		Putere nominala G150.1		Arzator C n°	Arzator D n°	Arzator E n°	Plita dintr-o bucată 400 n°	Plita dintr-o bucată 800 n°	Aragaz pe gaz n°	Tip	Consum G20 m³/h	Consum G25,1 m³/h	Consum G27 m³/h	Consum G2,350 m³/h	Consum G110 m³/h	Consum G120 m³/h	Consum G150.1 m³/h	Consum G30 Kg/h	Consum G31 Kg/h	Aer primar de combustie m³/h	Putere nominala aragaz electric kW	Tensiune de alimentare V	Cablu de alimentare de tip H07RNF mm²		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m³/h	m³/h																					m³/h	m³/h
G7F2B	10.5	9.5	10.5	10.5	10.5	1	1								Al	1.11	1.29	1.36	1.54	2.71	2.41	1.95	0.83	0.82	21					
G7F2M	10.5	9.5	10.5	10.5	10.5	1	1								Al	1.11	1.29	1.36	1.54	2.71	2.41	1.95	0.83	0.82	21					
G7F4B	21	19	21	21	21	2	2	2	2						Al	2.22	2.58	2.71	3.09	5.42	4.82	3.90	1.66	1.63	42					
G7F4M	21	19	21	21	21	2	2	2	2						Al	2.22	2.58	2.71	3.09	5.42	4.82	3.90	1.66	1.63	42					
G7F6B	31.5	28.5	31.5	31.5	31.5	3	3								Al	3.33	3.88	3.87	4.07	4.63	8.13	7.23	5.85	2.48	2.45	63				
G7F6M	31.5	28.5	31.5	31.5	31.5	3	3								Al	3.33	3.88	3.87	4.07	4.63	8.13	7.23	5.85	2.48	2.45	63				
G7F4+FG1	25	23	25	25	25	2	2							1	Al	2.65	3.08	3.07	3.23	3.67	6.45	5.74	4.64	1.97	1.94	50				
G7F6+FG1	35.5	32.5	35.5	35.5	35.5	3	3							1	Al	3.76	4.37	4.34	4.58	5.22	9.16	8.15	6.59	2.80	2.76	71				
G7F4+FG	28.8	26.8	27	27.8	27	2	2							1	Al	3.05	3.54	3.72	4.23	7.43	6.61	5.01	2.27	2.24	57.6					
G7F6+FG	39.3	36.3	37.5	38.3	37.5	3	3							1	Al	4.16	4.84	4.83	5.07	5.78	10.14	9.02	6.96	3.10	3.05	78.6				
G7F4+FE1	21	19	21	21	21	2	2								Al	2.22	2.58	2.58	2.71	3.09	5.42	4.82	3.90	1.66	1.63	42	3.5	230-240 ~	3x2.5	
G7F6+FE1	31.5	28.5	31.5	31.5	31.5	3	3								Al	3.33	3.88	3.87	4.07	4.63	8.13	7.23	5.85	2.48	2.45	63	3.5	230-240 ~	3x2.5	



G7F4+FE	21	19	21	21	21	2					A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	7,5	400-4153H~	5x11,5
G7F6+FE	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3					A1	3,33	3,88	3,67	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	7,5	400-4153H~	5x11,5
G7F6+T	43,5	40,5	38,5	39	38,5	3	1				A1	4,60	5,35	5,34	5,61	6,39	11,23	9,99	7,15	3,43	3,38	87			
G7F2BP	14	12	14	14	14	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G7F2MP	14	12	14	14	14	2					A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G7F4BP	28	24	28	28	28	4					A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56			
G7F4MP	28	24	28	28	28	4					A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56			
G7F6BP	42	36	42	42	42	6					A1	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	10,84	9,64	7,80	3,31	3,26	84			
G7F6MP	42	36	42	42	42	6					A1	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	10,84	9,64	7,80	3,31	3,26	84			
G7F4P+FG1	32	28	32	32	32	4	1				A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	5,94	2,52	2,49	84			
G7F6P+FG1	46	40	46	46	46	6	1				A1	4,87	5,66	5,65	5,94	6,76	11,87	10,56	8,54	3,63	3,57	92			
G7F4P+FG	35,8	31,8	34	34,8	34	4	1				A1	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	9,24	8,22	6,31	2,82	2,78	71,6			
G7F6P+FG	49,8	43,8	48	48,8	48	6	1				A1	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	12,85	11,43	8,91	3,93	3,87	99,6			
G7F6P+T	54	48	49	49,5	49	6	1		1		A1	5,71	6,65	6,63	6,97	7,94	13,94	12,40	9,10	4,26	4,20	108			
G7TPM	10	10	9	9	9						A1	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	2,58	2,30	1,67	0,79	0,78	20			
G7TP+FG	17,8	17,8	15	15,8	15		1		1		A1	1,88	2,19	2,19	2,30	2,62	4,59	4,09	2,78	1,40	1,38	35,6			
G7TP+FG1	14	14	13	13	13		1		1		A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,41	1,10	1,09	28			
G7TP2FM	20,5	19,5	19,5	19,5	19,5	1					A1	2,17	2,52	2,52	2,65	3,01	5,29	4,71	3,62	1,62	1,59	41			
G7TP2F+FG	28,3	27,3	25,5	26,3	25,5	1	1				A1	2,99	3,48	3,48	3,65	4,16	7,30	6,50	4,73	2,23	2,20	56,6			
G7TP2F+FG1	24,5	23,5	23,5	23,5	23,5	1	1				A1	2,59	3,02	3,01	3,16	3,60	6,32	5,63	4,36	1,93	1,90	49			
G7TP2F+T	32,5	31,5	26,5	27	26,5	1	1		1		A1	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	8,39	7,46	4,92	2,56	2,52	65			
G7F4P2FB	17,5	16,5	17,5	17,5	17,5	1			1		A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,25	1,38	1,36	35			
G7F4P2FM	17,5	16,5	17,5	17,5	17,5	1			1		A1	1,85	2,15	2,15	2,26	2,57	4,52	4,02	3,25	1,38	1,36	35			
G7F4P2F+FG1	21,5	20,5	21,5	21,5	21,5	1	1		1		A1	2,28	2,65	2,64	2,78	3,16	5,55	4,94	3,99	1,70	1,67	43			
G7F4P4FB	28	26	28	28	28	2			1		A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56			
G7F4P4FM	28	26	28	28	28	2			1		A1	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	2,18	56			
G7F4P4F+FG1	32	30	32	32	32	2	1		1		A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	5,94	2,52	2,49	64			
G7F4P4F+FG	35,8	33,8	34	34,8	34	2	1		1		A1	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	9,24	8,22	6,31	2,82	2,78	71,6			

RO

MODEL	Putere nominală		Arzător C	Arzător D	Arzător F	Piață dintr-o bucată 400	Piață dintr-o bucată 800	Tip	Consum G20	Consum G25	Consum G25,1	Consum G27	Consum G2.350	Consum G110	Consum G120	Consum G150,1	Consum G30	Consum G31	Aer primar de combustie	Putere nominală aragaz electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip HO7RNF
	kW	RW							m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h				
G9F2M	19	15	1		1			A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,48	31			
G9F2MP	24	18	2		2			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48			
G9F4M	34,5	27,5	2	1	1			A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52			
G9F4MP	48	36	4		4			A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96			
G9F6M	53,5	42,5	4	2	2			A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83			
G9F6MP	72	54	6	3	3			A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144			
G9F4+FG1	38,5	31,5	2	1	1	1		A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60			
G9F4P+FG1	52	40	4		4	1		A1	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	13,42	11,94	13,42	4,10	4,04	104			
G9F6+FG1	57,5	46,5	3	2	2	1		A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91			
G9F6P+FG1	76	58	6		6	1		A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	152			
G9F4+FG	42,3	35,3	2	1	1	1		A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6			
G9F4P+FG	55,8	43,8	4		4	1		A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,8	14,40	4,40	4,33	111,6			
G9F6+FG	61,3	50,3	3	2	2	1		A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6			
G9F6P+FG	79,8	61,8	6		6	1		A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6			
G9F4+FE	34,5	27,5	2	1	1			A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52		7,5	400-415 3N ~ 5x1,5
G9F6+FE	53,5	42,5	4	2	2			A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83		7,5	400-415 3N ~ 5x1,5
G9F6+T	65,5	54,5	3	2	2			A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107			
G9F6P+T	84	66	6		6	1		A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168			
G9F8+2FG	84,6	70,6	4	2	2	2		A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,20	17,40	6,67	6,57	135,2			
G9F8P+2FG	111,6	87,6				2		A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	223,2			
G9F8+2FG1	77	63	4	2	2	2		A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112			
G9F8P+2FG1	104	80	4	2	2	2		A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208			
G9F8+2FE	69	55	4	2	2		1	A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104		7,5	400-415 3N ~ 5x1,5
G9TPM	13	13						A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26			
G9TP+FG	20,8	20,8	1	1	1	1	1	A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,95	1,64	1,62	41,6				
G9TP+FG1	17	17				1	1	A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34			





G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65
G9TP2E+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6

MODEL	Putere nominală		Putere nominală G30/G31		Putere nominală G110		Putere nominală G120		Putere nominală G150.1		Arzător (Arzător D	Arzător F	Pilaș dintr-o bucată 400	Pilaș dintr-o bucată 800	Aragaz pe gaz	Tip	Consum G20		Consum G25.1		Consum G27		Consum G110		Consum G120		Consum G150.1		Consum G30	Consum G31	Aer primar de combustie	Putere nominală aragaz electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip HO7RNF														
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m ³ /h	m ³ /h								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h							m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	V	mm ²				
SG9F2M	19	15,5	16	15,5	15	15,5	16	15,5	1	1							A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48																						
38SG9F2MP	24	18	17	18	17	17	18	17	2	2							A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48																					
SG9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	2	2	2	2	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	7,92	5,11	2,72	2,68	69																						
SG9F4MP	48	36	34	36	34	34	36	34	4	4							A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96																					
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	43	44,5	43	1	2	3	3	3	3	3	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107																					
SG9F6MP	72	54	51	54	51	51	54	51	6	6							A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144																					
SG9F6+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	33,5	35,3	33,5	1	1	2	2	2	2	2	2	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6																					
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	40	42,8	40	4	4							A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6																					
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	49	50,5	49	1	2	3	3	3	3	3	3	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6																					
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	57	60,8	57	6	6							A1	8,44	9,82	9,80	10,30	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6																					
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	2	2	2	2	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69	7,5	400-415 3N~	5 x 1,5																		
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	43	44,5	43	1	2	3	3	3	3	3	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107	7,5	400-415 3N~	5 x 1,5																		
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	50	52	50	1	2	3	3	3	3	3	3	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131																					
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	58	61,5	58	6	6							A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168																					
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	67	70,6	67	2	2	4	4	4	4	4	4	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2																					
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	80	85,6	80	8	8							A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	223,2																					
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	55	57	55	2	2	4	4	4	4	4	4	A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138	2 x 7,5	400-415 3N~	2 x (5 x 1,5)																		
SG9TPM	13	13	9	10	9	9	10	9						1	1		A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26																					
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	15	16,8	15	1	1				1	1		A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6																					
SG9TP2PM	32	28	24,5	26	24,5	24,5	26	24,5	1	1				1	1		A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64																					
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	30,5	32,8	30,5	1	1				1	1		A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6																					
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	46	48,8	46	2	2				1	1		A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6																					





DATE TEHNICE

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA LX900

MODEL	Putere nominală		Arzător C	Arzător D	Arzător E	Pilaă dintr-o bucată 400	Pilaă dintr-o bucată 800	Aragaz pe gaz	Tip	Consum G20	Consum G25	Consum G25,1	Consum G27	Consum G2,350	Consum G110	Consum G120	Consum G150,1	Consum G30	Consum G31	Aer primar de combustie	Putere nominală aragaz electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip
	kW	kW								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h
LX69F2	19	15,5	16	15,5	15,5	1	1	A1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	3,53	1,50	1,48	38			
LX69F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	2	A1	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,12	2,72	2,68	69			
LX69F2P	24	18	17	18	17	2	2	A1	A1	2,54	2,95	2,95	3,1	3,53	4,39	4,13	3,16	1,42	1,39	48			
LX69F4P	48	36	34	36	34	4	4	A1	A1	5,08	5,9	5,9	6,2	7,06	8,78	8,26	6,32	2,84	2,78	96			
LX69TP	13	13	9	10	9		1	A1	A1	1,38	1,60	1,60	1,68	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26			



INSTRUCȚIUNI SPECIFICE

ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele "AVERTIZĂRI GENERALE", "INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ" și "INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE" sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

DESCRIERE APARAT

Structura, armătura și dispozitivele de siguranță ale aparatului

Structură robustă din oțel, cu 4 picioare cu înălțime reglabilă. Strat exterior de protecție din aliaj de oțel cu crom și nichel 18/10.

BLAT ARAGAZ PE GAZ

Robinetul de siguranță permite reglarea puterii, de la o valoare maximă la o valoare minimă. Face parte din dotare și o rezistență termoelectrică de siguranță (termocuplu). Grătarele sunt din fontă emailată. Arzătoarele sunt din alamă, fontă și aluminiu.

CUPTOR

Camera cuptorului este din oțel inoxidabil. Ușa cuptorului, cu perete dublu, este izolată termic și prevăzută cu un mâner și balamale cu arc de torsiune. Izolația camerei cuptorului este din lână de sticlă.

Versiuni pe gaz

Arzătoarele sunt din oțel rezistent la solicitările termice și mecanice. Alimentarea cu gaz se face printr-o supapă de siguranță termostatică. Arzătorul principal este prevăzut cu o rezistență termoelectrică de siguranță (termocuplu). Reglarea temperaturii cuptorului, care are o plajă de valori între 160 °C și 300 °C, se realizează prin intermediul unui termostat. Talpa cuptorului este din oțel inoxidabil. Colectorul de gaze de ardere este din tablă de aluminiu.

Versiuni electrice FE

Rezistențele se află pe plafon (căldura din partea superioară) și sub talpa cuptorului (căldura din partea de jos). Reglarea temperaturii - între 50 °C și 300 °C - se face prin intermediul unui termostat comandat de un întrerupător tripolar. Rezistențele superioare și inferioare se pot activa concomitent sau separat.

Versiuni electrice FE1 (Ventilate)

Motorul este amplasat pe panoul posterior al cuptorului, în mijlocul rezistenței în formă de inel. Reglarea temperaturii - între 50 °C și 300 °C - se face prin intermediul unui

termostat.

Indicatoarele luminoase (cu led) indică alimentarea cuptorului cu curent.

Camera cuptorului este din oțel inoxidabil.

Pe aragazurile care au cuptorul electric nu există un colector de gaze de ardere.

PLITĂ

Structură de grosime mare cu tampon central. Arzătoari din oțel inoxidabil (TP40) și din fontă (Tp80). Rubinetul de siguranță pentru gaz permite reglarea puterii de la o valoare maximă la o valoare minimă. Un arzător pilot controlează aprinderea arzătoarelor principale.

OPERAȚII PRELIMINARE

Locul de amplasare

Se recomandă **amplasarea** aparatului într-o încăpere bine aerisită, pe cât posibil sub o hotă cu aspirație.

Aparatul poate fi montat atât separat, cât și în apropiere de alte aparate electrocasnice.

Dacă pereții care înconjură aparatul sunt din material inflamabil, atunci este necesar să păstrați o distanță față de celelalte aparate de minim 150 mm (lateral) și 150 mm în partea din spate.

Totuși, dacă nu puteți păstra aceste distanțe, luați orice măsură de siguranță posibilă pentru a evita temperaturile excesive; puteți de exemplu să aplicați pe pereții din jurul aragazului/cuptorului plăci ceramice sau panouri de protecție la radiații.

În cazul unui cuptor FGP pe gaz, pavimentul trebuie să fie realizat obligatoriu dintr-un material rezistent la căldură, neinflamabil.

Înainte de a efectua racordarea aparatului, este necesar să verificați pe placa de caracteristici tehnice dacă acesta este adecvat tipului de gaz disponibil în locuința dvs.

Dacă aparatul funcționează pe un alt tip de gaz decât cel furnizat de la rețea, citiți indicațiile din paragraful "Trecerea pe alt tip de gaz".

Dispozițiile legale, regulile tehnice și directivele

Înainte de a începe montajul, verificați dacă au fost respectate următoarele dispoziții:

- normele UNI CIG 8723
- regulamentele de construcție și dispozițiile de prevenire a incendiilor, la nivel local;
- măsurile în vigoare în materie de prevenire a accidentelor



- lor;
- dispozițiile societății de distribuție a gazelor;
- dispozițiile CEI în vigoare;
- dispozițiile VVF.

INSTALARE

Montajul, instalarea și întreținerea trebuie să fie întotdeauna executate de persoane/firme autorizate de către Regia de distribuție a gazelor, în conformitate cu normele în vigoare.

În primul rând cereți Regiei locale de distribuție a gazelor.

Procedura de instalare

Pentru a pune la nivel aparatul, reglați înălțimea picioarelor de susținere.

Racordarea la gaze

Racordul de cuplare de 3/8" G sau 1/2" G prevăzut pe aparat poate fi fixat sau detașat, utilizând un conector la normă. Folosiți furtunuri / conducte flexibile din oțel inox, conforme cu normele.

După racordare, verificați etanșarea lor, folosind un spray special, care depistează scăpările de gaze.

Evacuarea gazelor de ardere

Aparatele trebuie să fie amplasate în încăperi adecvate pentru a se putea face evacuarea gazelor de ardere, conform prescripțiilor / normelor de instalare. Aceste aparate sunt considerate (a se vedea tabelul 2 date tehnice) aparate pe gaz de tip "A":

adică fără posibilitatea de a fi legate direct la o conductă de evacuare a gazelor de ardere.

De aceea, gazele de ardere eminate de aparate trebuie să fie dirijate și absorbite de o hotă, sau de alte dispozitive asemănătoare, racordată la un coș de fum eficient sau care să comunice cu exteriorul.

Dacă nu este posibil, se poate utiliza un aspirator de aer comunicant cu exteriorul, a cărui capacitate să nu fie mai mică decât cea indicată în tabelul 2, ci majorată, pentru a putea garanta circulația aerului, necesară bunăstării operatorilor.

Racordarea electrică

Înainte de a conecta aparatul la rețea, asigurați-vă că:

- Tensiunea de rețea corespunde cu valorile precizate pe placa de caracteristici a aparatului.
- Sistemul de împământare este eficient.
- Cablul de alimentare suportă absorbția de putere/consumul aparatului.

În amonte de aparat este necesară și instalarea unui întrerupător omnipolar, cu deschiderea contactelor de minim 3 mm, care să permită deconectarea aparatului.

În acest scop, se pot utiliza întrerupătoarele de siguranță. Întrerupătorul omnipolar trebuie să fie amplasat lângă aparat, să fie omologat și să aibă o secțiune adecvată.

Cablul trebuie să fie cel puțin de tipul H07 RN-F.

Cablul de împământare GALBEN-VERZUI nu trebuie să aibă întreruperi.

Conexiunea echipotențială

Aparatul trebuie să fie legat la un sistem echipotențial. Borna de conexiune prevăzută din fabrică se află lângă intrarea cablului. Identificarea sa este facilitată de o etichetă.



PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Operații pregătitoare pentru punerea în funcțiune

Înainte de a pune în funcțiune aparatul este indicat să îndepărtați folia adezivă de protecție. În continuare, spălați bine blatul de lucru și fețele aparatului cu o lavetă îmbibată în apă caldă și detergent; ștergeți apoi cu o lavetă uscată.

Punerea în funcțiune

Înainte de a pune în funcțiune aparatul este indicat să verificați dacă aparatul (categoria din care face parte și tipul de gaz pentru care a fost fabricat) corespunde cu grupa și tipul de gaz de la domiciliul dvs.

În caz contrar, efectuați modificările necesare pentru a adapta aragazul la funcționarea cu o altă grupă sau pe un alt tip de gaz (a se vedea paragraful "Trecerea pe alt tip de gaz"). Atenție: pentru a garanta funcționarea corectă, atât arzătoarele TC (triplă coroană) cât și capacele lor trebuie să fie poziționate cu precizie (a se vedea Fig. 1.1)

Pozițiile redată în Fig. 1.2 sunt de evitat.

Verificarea puterii

Pentru a asigura puterea nominală a aparatului, folosiți duzele furnizate din fabrică.

Puterea aparatului poate fi:

- nominală, specificată pe placa de caracteristici a aparatului
- redusă.

În tabelul arzătoarelor se face referire la duzele furnizate din fabrică.

Presiunea de alimentare a gazelor trebuie să fie cuprinsă între următoarele valori:

- de la 18 la 22,5 mbari pentru gazele din a doua grupă (metan)
- de la 27 la 37 mbari pentru gazele din a treia grupă (butan-propan).

Presiunile care nu se încadrează în limitele de mai sus nu sunt permise (aparatele nu pot funcționa la presiuni diferite).

Dacă doriți să verificați ulterior puterea, puteți recurge la "metoda volumetrică" de realizat cu un contactor.

În general, verificarea funcționării corecte a arzătoarelor este suficientă.

Controlul presiunii de alimentare (Fig. 2)

Presiunea de alimentare se va măsura cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbari).

Extrageți șurubul (F) din priza de presiune și legați mano-



metrul: după măsurarea valorii, înșurubați bine șurubul (F).

IMPORTANT: Verificarea presiunii de alimentare se va efectua cu toate echipamentele pe gaz conectate și în funcțiune.

Verificarea puterii prin metoda volumetrică

Cu un contactor de gaz și un cronometru, puteți măsura consumul de gaz într-o anumită unitate de timp. Acest rezultat se va compara cu valoarea E calculată ca mai jos:

$$E = \frac{\text{Putere arzător}}{\text{Putere calorică gaz}}$$

Puterile nominală și redusă ale unui arzător, calculate la presiunea nominală, se obțin analizând tabelul 1. Valoarea puterii calorice a gazului poate fi cerută societății de distribuție a gazelor.

Verificarea funcționării

Verificați dacă duzele utilizate corespund cu cele indicate în tabelul arzătoarelor. Verificați ca reductorul de presiune utilizat să aibă o capacitate superioară sumei capacităților de consum a tuturor echipamentelor conectate. Verificați ca țeava de alimentare cu gaz să fie adecvată.

Controlul flăcării

O flăcără reglată în mod corect trebuie să înconjure termocuplul; în caz contrar, interveniți asupra șurubului de reglare.

Controlul aerului primar

Arzătoarele cuptoarelor sunt dotate cu un dispozitiv de reglare a aerului primar.

În tabelul arzătoarelor este precizată valoarea H de reglare.

Controlul funcțiilor

- Puneți aparatul în funcțiune.
- Verificați etanșarea țevilor de gaz.
- Verificați flacăra arzătorului, și la minim.

Avertismente pentru instalator

- Arătați și explicați utilizatorului modalitățile de funcționare și utilizare ale aparatului, conform instrucțiunilor, încredințându-i manualul de instrucțiuni.
- Informați utilizatorul că orice lucrare de restaurare / construcție care poate afecta alimentarea cu aer (aer necesar arderii) implică o nouă verificare a funcțiilor aparatului.

Trecerea la alt tip de gaz

Pentru a trece pe un alt tip de gaze, de exemplu, pe gaz metan sau pe gaz lichefiat, este necesar să înlocuiți duzele arzătoarelor cu cele adecvate, așa cum reiese din tabelul arzătoarelor.

Duzele arzătoarelor, diferite în funcție de tipul de gaz utilizat, sunt ușor de identificat deoarece au marcat pe ele diametrul orificiului - în sutimi de mm - și se găsesc în punga cu accesorii, furnizată împreună cu aparatul.

După modificarea sau adaptarea aparatului, verificați funcționarea corectă a acestuia, după instrucțiunile din paragraful "Controlul funcțiilor".

ARAGAZ CU OCHIURI

Înlocuirea duzelor arzătoarelor

(cu ochiuri Fig. 2)

Pentru a înlocui duza (1) îndepărtați grătarul, capacul arzătorului și corpul acestuia.

Înlocuiți duza (1) (a se vedea tabelul arzătoarelor).

Reglarea minimumului

(cu ochiuri)

Reglarea minimumului cu șurubul de reglare se face astfel:

- pentru aparatele pe GPL, strângeți șurubul (2) de reglare a minimumului până la refuz;
- pentru aparatele pe gaz metan mai întâi puneți în funcțiune aparatul. Rotiți bușonul la econom și cu șurubul (2) reglați fluxul de gaz (rotind în sens orar, fluxul se reduce, iar

în sens invers acelor de ceasornic, fluxul se mărește).

Reglarea duzei pilot

(cu ochiuri - Fig. 2)

Îndepărtați grătarul și tava; scoateți șurubul de blocare (3) și, folosind o șurubelniță, reglați duza (5).

Duza este corect reglată când flacăra se distribuie uniform pe termocuplu. În cazul în care se folosește GPL șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat până la refuz. Montați la loc șurubul de blocare (3) și garnitura corespunzătoare (4).

Controlul aerului primar

După înlocuirea duzei, conform indicațiilor de mai sus, verificați valoarea H (fig. 2) de reglare a aerului primar, comparând-o cu valorile din tabelul arzătoarelor.

CUPTOR PE GAZ SERIA FG1

Înlocuirea duzei arzătorului

(cuptor pe gaz tip FG1 Fig. 3)

Pentru a avea acces la arzătorul cuptorului, îndepărtați talpa acestuia din urmă (în partea inferioară a camerei cuptorului).

Scoateți șurubul D și apoi arzătorul, trăgându-l spre dvs; fiți atenți să nu deteriorați termocuplul fixat pe arzător. Cu cheia specială, deșurubați injectorul C și înlocuiți-l cu cel adecvat tipului de gaz folosit.

Pentru a monta la loc arzătorul, repetați operațiile de mai sus în sens invers.

Controlul aerului primar

Înainte de a monta la loc arzătorul, verificați dacă mărimea H a colierului E de reglare a aerului este corectă, urmând indicațiile din tabelul arzătoarelor.

Reglarea minimumului (cuptor pe gaz Fig. 3)

Șurubul de reglare a puterii minime (N) trebuie să fie reglat după ce ați îndepărtat panoul de comandă - ca mai jos:

- dacă versiunea dvs este pe GPL, șurubul trebuie să fie înșurubat complet;



- dacă versiunea dvs este pe gaz metan:
- 1- Identificați bușonul care comandă ochiul respectiv.
- 2- Aprindeți arzătorul și aduceți-l la minim.
- 3- Reglați debitul minim rotind șurubul N (deșurubați dacă doriți să măriți debitul și înșurubați dacă doriți să îl micșorați).
- 4- După ce ați reglat flacăra în mod adecvat - pentru funcționarea la puterea minimă - verificați dacă aceasta corespunde cu valoarea indicată în tabelul arzătoarelor.
- 5- Dacă puterea este sub valoarea din tabel, deșurubați șurubul de minim și controlați din nou.
- 6- Dacă puterea este peste valoarea din tabel, înșurubați șurubul de minim și controlați din nou.

CUPTOR PE GAZ SERIA FG E CUPTOR UNIC T

Înlocuirea duzei arzătorului

(cuptor pe gaz tip FG - Fig. 4.1)

Îndepărtați panoul inferior. Deșurubați șurubul (2) de fixare a inelului de aer primar și împingeți inelul în venturi. Acum arzătorul este ușor accesibil.

După ce ați înlocuit duza în funcție de tipul de gaz și de datele tehnice, montați la loc totul și reglați valoarea "H" a aerului primar (a se vedea tabelul arzătoarelor).

Înlocuirea duzei arzătorului

(cuptor unic T Fig. 4.2)

Îndepărtați fundul camerei cuptorului.

Dacă aveți un FGP, îndepărtați și șina de distribuție a flăcării, din mijloc.

Deșurubați și îndepărtați regulatorul de aer primar (1), apoi înlocuiți duza.

După ce ați înlocuit duza în funcție de tipul de gaz și de datele tehnice, montați la loc totul și reglați valoarea "H" a aerului primar (a se vedea tabelul arzătoarelor).

Reglarea arzătorului pilot

(cuptoare pe gaz, Fig. 4.1 și 4.2)

Îndepărtați panoul inferior (Fig. 4.1).

Îndepărtați fundul (Fig. 4.2).

Îndepărtați elementul de închidere (11) (Fig. 4.3).

Cu o șurubelniță reglați șurubul de reglare din interior, în funcție de tipul de gaz utilizat.

Montați la loc elementul de închidere (11) și garnitura respectivă.

În cazul în care se folosește GPL șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat până la refuz.

Reglarea minimului (cuptor pe gaz Fig. 5)

Șurubul de reglare a puterii minime (36) trebuie să fie reglat ca mai jos; pentru aceasta, îndepărtați panoul de comandă:

- dacă versiunea dvs este pe GPL, șurubul trebuie să fie înșurubat complet;
- dacă versiunea dvs este pe gaz metan:

- 1- Identificați bușonul care comandă ochiul respectiv.
- 2- Aprindeți arzătorul și aduceți-l la minim.
- 3- Reglați debitul minim rotind șurubul 36 (deșurubați dacă doriți să măriți debitul și înșurubați dacă doriți să îl micșorați).
- 4- După ce ați reglat flacăra în mod adecvat - pentru

funcționarea la puterea minimă - verificați dacă aceasta corespunde cu valoarea indicată în tabelul arzătoarelor.

5- Dacă puterea este sub valoarea din tabel, deșurubați șurubul de minim și controlați din nou.

6- Dacă puterea este peste valoarea din tabel, înșurubați șurubul de minim și controlați din nou.

PLITĂ

Înlocuirea duzelor arzătorului plită TP40 (Fig.7). Pentru a înlocui duza (1) îndepărtați panoul de comandă/bordul, deșurubând șuruburile superioare și inferioare.

Îndepărtați șurubul de reglare a minimului (2) deșurubându-l.

Înlocuiți duza (1) (a se vedea tabelul arzătoarelor).

Înlocuirea duzelor arzătorului plită TP80(Fig.9)

Îndepărtați complet placa plitei, scoateți șuruburile care fixează panoul izolant amplasat la baza camerei de ardere. Îndepărtați reglarea aerului, deșurubându-i șurubul de fixaj și înlocuiți duza (a se vedea tabelele arzătoarelor). Puneți din nou în funcțiune reglarea aerului și reamplasați panoul izolant.

Reglarea minimului (versiunea cu plită Fig. 2)

Șurubul de reglare a puterii minime (2) trebuie să fie reglat ca mai jos; pentru aceasta, îndepărtați panoul de comandă:

- dacă versiunea dvs este pe GPL, șurubul trebuie să fie înșurubat complet;
- dacă versiunea dvs este pe gaz metan:

- 1- Identificați bușonul care comandă ochiul respectiv.
- 2- Aprindeți arzătorul și aduceți-l la minim.
- 3- Reglați debitul minim rotind șurubul 2 (deșurubați dacă doriți să măriți debitul și înșurubați dacă doriți să îl micșorați).
- 4- După ce ați reglat flacăra în mod adecvat - pentru funcționarea la puterea minimă - verificați dacă aceasta corespunde cu valoarea indicată în tabelul arzătoarelor.
- 5- Dacă puterea este sub valoarea din tabel, deșurubați șurubul de minim și controlați din nou.
- 6- Dacă puterea este peste valoarea din tabel, înșurubați șurubul de minim și controlați din nou.

Înlocuirea duzei arzătorului pilot (versiunea cu plită Fig.7)

Flacăra pilot este asigurată de o duză fixă și de un debit de aer fix.

Pentru a avea acces la duza pilot, îndepărtați panoul de comandă, după indicațiile de mai sus și, eventual, tamponul plitei.

Conform instrucțiunilor din tabelul arzătoarelor, înlocuiți duza (B) cu o duză adecvată, după ce ați deșurubat piulița (F).

Verificarea aerului primar al arzătorului principal

După înlocuirea duzei, cum s-a precizat anterior, verificați dacă valoarea H (Fig. 7) de reglare a aerului primar corespunde cu valorile indicate în tabelul arzătoarelor. Pentru a regla poziția colierului (2), deșurubați șurubul și extrageți-l.



SISTEME DE SIGURANȚĂ ALE APARATURII

Valvă de siguranță

O valvă cu termocuplu permite întreruperea fluxului de gaz către arzătorul principal în cazul în care se stinge flacăra pilot.

Pentru a relua funcționarea, va fi necesară repetarea operațiilor relative la aprinderea dispozitivului pilot.

Termostatul de siguranță (doar cuptoare)

Întrerupe fluxul de gaz în caz de anomalii grave. Acesta poate fi reînarmat manual și pentru reluarea funcționării va fi necesară deșurubarea piuliței "A" (fig. 10). În cazul în care acesta intervine, contactați serviciul de asistență.

ÎNȚEȚINERE

Atenție!

Înainte de a efectua orice intervenție de întreținere sau reparație, decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare cu gaz și energie electrică.

Executați următoarele operații de întreținere minim o dată pe an:

- verificați funcționarea tuturor dispozitivelor de reglare și siguranță;
- controlați funcționarea corectă a arzătoarelor:
 - aprindere;
 - siguranță în timpul arderii;
- controlați funcțiile aparatului, urmând procedeul descris în paragraful Controlul funcțiilor".

Dacă este necesar să curățați arzătoarele blatului de aragaz, procedați astfel:

- îndepărtați grătarele, capacele și corpul arzătoarelor;
- curățați cu apă și detergent; dacă este nevoie, ajutați-vă cu un instrument adecvat. Clătiți și ștergeți bine.
- la montarea pieselor, fiți atenți să le poziționați în mod corect.

AVERTISMENT

După înlocuirea pieselor implicate în alimentarea cu gaz, este necesar să verificați etanșarea și funcționarea lor.

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

UTILIZAȚI EXCLUSIV PIESE DE SCHIMB ORIGINALE, FURNIZATE DE FABRICANT. Înlocuirea componentelor cu piese de schimb se va face numai de persoane autorizate!

Pentru a înlocui componentele de mai jos, scoateți mai întâi bușoanele și apoi panoul de comandă (după ce ați slăbit bineînțeles șuruburile de fixare) și celelalte panouri care vă pot eventual împiedica.

Robinet cu supapă pentru versiunile cu ochiuri și plită - (Fig. 2)

Slăbiți racordul conductei de gaz și termocuplului, apoi slăbiți racordul de fixare a robinetului pe rampă; înlocuiți componenta cu o piesă de schimb.

Termocuplu (ochiuri și plită)

Extrageți șurubul de fixare a termocuplului pe robinet și cel al arzătoarelor și înlocuiți componenta.

Termostat de gaz cuptor (Fig. 3)

Slăbiți piulițele conductelor de gaz și ale termocupurilor, detașați bulbul termostatalui de pe arcurile de susținere din interiorul cuptorului și înlocuiți componenta cu o nouă piesă de schimb.

Arzător principal (cuptor pe gaz - Fig. 3)

Extrageți șurubul de fixare (D) de pe arzătorul principal și înlocuiți componenta cu o piesă nouă de schimb.

Termocuplu cuptor

Îndepărtați talpa cuptorului, deșurubați piulița de pe robinet și de pe arzător și înlocuiți termocuplul.

Rezistențe (cuptor electric)

Decuplați aparatul de la rețea! Rezistența cuptorului ventilat FE1 este amplasată în partea posterioară a camerei cuptorului. Pentru a scoate rezistența, deșurubați șuruburile de fixare pe flanșă și trageți în față rezistența cu firele respective. Deconectați firele și înlocuiți rezistența cu una nouă, urmând aceleași operații dar în sens invers.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Aprinderea și stingerea arzătorului unui ochi cu flacăra pilot (Fig. 2)

Rotiți bușonul (21) în dreptul simbolului "scânteie".


Cu un chibrit sau un alt accesoriu de aprins, aprindeți arzătorul pilot.

Țineți apăsat bușonul până când termocuplul se încălzește și menține flacăra aprinsă. Rotiți apoi bușonul în poziția de maxim sau de minim astfel încât să se aprindă arzătorul principal al ochiului respectiv.


Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul spre dreapta, până ajunge în dreptul simbolului "scânteie": astfel, arzătorul principal se stinge. Pentru a stinge flacăra pilot, rotiți bușonul în poziția ●.

Flacăra poate fi reglată astfel:

la puterea maximă  (flacăra este mare)

la puterea minimă  (flacăra mică)

Aprinderea și stingerea plitei

Apăsați și rotiți bușonul (21) în dreptul simbolului "scânteie" și în același timp apăsați butonul marcat cu simbolul . Țineți apăsat bușonul pentru a permite termocuplului să se încălzească, ca să mențină flacăra aprinsă.

Rotiți apoi bușonul în poziția de maxim sau de minim astfel încât să se aprindă arzătorul principal al ochiului respectiv.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul spre dreapta, până ajunge în dreptul simbolului "scânteie": astfel, arzătorul principal se stinge. Pentru a stinge flacăra pilot, rotiți bușonul în poziția ●.

**Aprinderea și stingerea cuptorului pe gaz fără flacără pilot - (Cuptor FG1) (Fig. 3)**

Aprindere: deschideți ușa cuptorului, apăsați și rotiți selectorul în poziția 7; ținând selectorul apăsat, apropiați o flacără de talpa cuptorului, în poziția M.

Țineți selectorul apăsat încă 20" după aprindere, pentru ca dispozitivul de siguranță să intre în funcțiune. Reglați gradele pe termostat, în funcție de modalitatea de coacere aleasă.

Aprinderea și stingerea cuptorului pe gaz cu flacără pilot - (Cuptor FG și Cuptor unic T) (Fig. 5)

Aprindere: deschideți ușa cuptorului, apăsați și rotiți bușonul în poziția * sau, în cazul unui aprinzător piezoelectric, țineți apăsat bușonul și aprindeți cu un chibrit flacără pilot. Operația va fi urmărită prin vizorul de pe talpa cuptorului. Țineți bușonul apăsat încă 20" după aprindere, pentru ca dispozitivul de siguranță să intre în funcțiune. Reglați gradele pe termostat, în funcție de modalitatea de coacere aleasă, ținând cont de faptul că temperaturile corespunzătoare pozițiilor marcate pe bușon sunt:

Cuptoare FG1 Cuptoare FG Cuptoare T	Poziție	Grade °C
---	---------	----------



2

3

4

5

6

7



Cuptoare FGP	Poziție	Grade °C
--------------	---------	----------

1

2

3

4

5

6

7

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTOARELOR ELECTRICE**APRINDEREA ȘI STINGEREA CUPTORULUI ELECTRIC DE TIP FE (Fig. 6)**

Rotiți spre dreapta sau stânga selectorul (23) pentru a alege modalitatea de coacere (căldură de sus sau de jos). Într-una din aceste poziții se aprinde ledul verde (25) care vă anunță că aparatul este alimentat cu curent.

Rotiți bușonul (24) în dreptul temperaturii dorite pentru a activa aprinderea rezistențelor; ledul (26) se aprinde și se

stinge când cuptorul atinge temperatura pe care ați ales-o. În acel moment, rezistențele se sting.

Pentru a opri cuptorul, rotiți termostatul în poziția ● iar bușonul în poziția ○.

APRINDEREA ȘI STINGEREA CUPTORULUI ELECTRIC DE TIP FE1 (Fig. 8)

Încălzirea acestui tip de cuptor se face din spatele camerei. Este montat și un ventilator, pentru a distribui în mod omogen căldura în toată camera cuptorului. Rotind selectorul (24) în dreptul temperaturii dorite, se activează /aprinde rezistența; ledul (26) se aprinde și se stinge când cuptorul atinge temperatura pe care ați ales-o. În acel moment, rezistența se stinge.

Pentru a opri cuptorul, rotiți termostatul în poziția ○. La primul scut al selectorului se activează numai ventilatorul, pentru a asigura funcțiile de răcire și decongelare.

STINGEREA**Stingerea în caz de defecțiune**

În caz de defecțiune, deconectați aparatul de la rețelele de alimentare cu gaz și curent electric.

Intervenții în caz de defecțiune sau întrerupere îndelungată a funcționării

Dacă intenționați să nu folosiți aparatul o perioadă îndelungată de timp, curățați-l bine și întrerupeți alimentarea cu gaze și curent electric.

În caz de defecțiune sau funcționare greșită, întrerupeți alimentarea cu gaze și cu energie electrică a aparatului. Apelați serviciul de asistență.

ÎNGRIJIREA APARATUIUI**ATENȚIE!**

- Înainte de curățare, stingeți aparatul și lăsați-l să se răcească.

- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați asu-pra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimen-tarea electrică.

Curățarea zilnică atentă a aparatului, garantează funcționa-rea perfectă și durata îndelungată a acestuia.

Suprafețele din oțel trebuie să fie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă, folosind o cârpă moale; pentru murdăria mai rezistentă, folosiți alcool etilic, acetona sau alt solvent nehalogenat; **nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive, precum acidul clorhidric / muri-atic sau sulfuric.**

Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.

Nu folosiți perii, bureți sau discuri abrazive realizate cu alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare.

Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. Fiți atenți la bureții sau la periele din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot provoca zgărieturi serioase.

Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți sub niciun motiv hârtie sticlă sau abrazivă; în schimb, recomandăm folosirea bureților sintetici (ex. burete Scotchbrite).

De asemenea, trebuie exclusă folosirea substanțelor de



curățare a argintului și trebuie acordată atenție vaporilor de acid clorhidric sau sulfuric provenind, de exemplu, de la spălarea pardoselilor. **Nu îndreptați jeturi de apă asupra aparatului, pentru a nu-l deteriora.** După curățare, clățiți aparatul cu apă curată și ștergeți-l cu o lavetă.

IMPORTANT

Pentru a evita pagube la zona de coacere, asupra plitelor din sticlă ceramică, în cazul în care se topesc pe plită foi de plas-tic sau de aluminiu, zahăr sau mâncăruri cu conținut ridicat de zahăr, folosiți o racletă pentru a le îndepărta imediat .



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul coșului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deșeuri. Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată și gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui așadar să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare și de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și a sănătății și favorizează reutilizarea și/ sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare



Руководство по эксплуатации

Размеры	366
Технические данные	369
Специальные инструкции	376



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600

Тип аппарата	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)	Тип
G6F2BH6	2 открытые конфорки High Power настольная	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	2 открытые конфорки Max Power настольная	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	2 открытые конфорки High Power с тумбочкой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	2 открытые конфорки Max Power с тумбочкой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	2 открытые конфорки High Power + газовая духовка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	2 открытые конфорки Max Power + газовая духовка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	2 открытые конфорки High Power + электродуховка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	2 открытые конфорки Max Power + электродуховка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	2 открытые конфорки High Power - 1 нейтральный шкаф - газовая духовка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	2 открытые конфорки Max Power - 1 нейтральный шкаф - газовая духовка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	2 открытые конфорки High Power - 1 нейтральный шкаф - электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	2 открытые конфорки Max Power - 1 нейтральный шкаф - электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	2 открытые конфорки High Power + газовая духовка "Tuttamisura"	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	2 открытые конфорки Max Power + газовая духовка "Tuttamisura"	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	2 открытые конфорки High Power + электродуховка "Tuttamisura"	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	2 открытые конфорки Max Power + электродуховка "Tuttamisura"	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	3 открытые конфорки High Power настольная	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	3 открытые конфорки Max Power настольная	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	3 открытые конфорки High Power - 1 нейтральный шкаф - газовая духовка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	3 открытые конфорки High Power - 1 нейтральный шкаф - газовая духовка "Tuttamisura"	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	3 открытые конфорки High Power - 1 нейтральный шкаф - электродуховка 1/1 GN - L=1200 мм	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	3 открытые конфорки High Power - 1 нейтральный шкаф - электродуховка "Tuttamisura" - L=1200 мм	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	3 открытые конфорки High Power настольная - L = 1200мм	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	3 открытые конфорки High Power + газовая духовка 1/1 GN	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	3 открытые конфорки Max Power - 1 нейтральный шкаф - электродуховка 1/1 GN - L=1200 мм	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	3 открытые конфорки Max Power - 1 нейтральный шкаф - электродуховка "Tuttamisura" - L=1200 мм	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	3 открытые конфорки Max Power настольная - L = 1200мм	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	3 открытые конфорки Max Power + газовая духовка 1/1 GN - L = 1200мм	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	3 открытые конфорки High Power + газовая духовка "Tuttamisura" - L = 1200мм	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	3 fuochi aperti High Power - 1 armadio neutro- forno elettrico Tuttamisura - L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	3 fuochi aperti High Power da Banco L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	fuochi aperti High Power + forno gas 1/1 GN - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	3 fuochi aperti High Power + Forno gas Tuttamisura - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 1200

Тип аппарата	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)	Тип
G12F4H9M	4 открытые конфорки High Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	4 открытые конфорки High Power + газовая духовка "Passante" 3/1 GN	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	4 открытые конфорки Max Power	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	4 открытые конфорки Max Power + газовая духовка "Passante" 3/1 GN	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1

**ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700**

Тип аппарата	Описание	Разм.: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая H)	Тип
G7T4P2FB	1 сплошная поверхность 400 - 2 открытых конфорки настольная	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 сплошная поверхность 400 - 2 открытых конфорки с тумбочкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 сплошная поверхность 400 - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 сплошная поверхность 400 - 4 открытых конфорки настольная	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 сплошная поверхность 400 - 4 открытых конфорки с тумбочкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 сплошная поверхность 400 - 4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 сплошная поверхность 400 - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 открытых конфорки	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 открытых конфорки	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 открытых конфорки	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	6 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 открытых конфорки с 1 газовой духовкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 открытых конфорки - 1 электродуховка	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TRM	1 сплошная поверхность на подставке	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 сплошная поверхность - 1 газовая духовка	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 сплошная поверхность - 1 газовая духовка 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки на подставке	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 открытых конфорки - 1 сплошная духовка	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 сплошная духовка	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ЛхРхН) Рабочая поверхность (общая Н)	Тип
G9F2M • G9F2MP	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	6 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 открытых конфорки с 1 газовой духовкой	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 открытых конфорки - 1 электродуховка	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 400x600	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка 1200 мм	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 открытых конфорок - 2 газовые духовки	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 открытых конфорок - 2 газовые духовки 400x600	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 открытых конфорок - 2 электродуховки	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	1 сплошная поверхность на подставке	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 сплошная поверхность - 1 газовая духовка	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 сплошная поверхность - 1 газовая духовка 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки на подставке	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка 1200 мм	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 сплошная поверхность - 4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 сплошная поверхность - 4 открытых конфорки - 1 газовая духовка	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ЛхРхН) Рабочая поверхность (общая Н)	Тип
SG9F2M • SG9F2MP	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 открытых конфорки с 1 газовой духовкой	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 открытых конфорки - 1 электродуховка	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка 1200 мм	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 открытых конфорок - 2 газовые духовки	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 открытых конфорок - 2 электродуховки	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	1 сплошная поверхность на подставке	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 сплошная поверхность - 1 газовая духовка	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки на подставке	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 сплошная поверхность - 2 открытых конфорки - 1 газовая духовка	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 сплошная поверхность - 4 открытых конфорки - 1 газовая духовка	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ LX 900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ЛхРхН) Рабочая поверхность (общая Н)	Тип
LXG9F2 • LXG9F2P	2 открытые выступающие конфорки	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	4 открытые выступающие конфорки	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 выступающая сплошная поверхность	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 PLUS

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность G30/G31		Номинальная мощность G10		Номинальная мощность G120		Номинальная мощность G150,1		Номинальная мощность G120		Номинальная мощность G110		Номинальная мощность G150,1		Номинальная мощность G30		Номинальная мощность G31		Первичный воздух для горения	Номинальная мощность электродов	Напряжение питания	Кабель питания NO7RNF
	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт				
G6FZBН6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	0,83	0,82	21				
G6FZBР6	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	0,89	0,88	28				
G6FZМН6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	0,83	0,82	21				
G6FZМР6	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,10	1,09	28				
G6FZBН9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	1,22	1,20	31				
G6FZBР9	24	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	1,89	1,86	48				
G6FZМН9	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	1,20	1,18	35				
G6FZМР9	24	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	1,89	1,86	48				
G6FZН6+FG1	14	13	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5	1,10	1,09	28				
G6FZР6+FG1	17,5	15,5	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	1,38	1,36	35				
G6FZМ6+FE1	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	0,83	0,82	21	3	230-240~	3x2,5	
G6FZН6+FE1	14	12	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,10	1,09	28	3	230-240~	3x2,5	
G6FZН9+FG1	19	16	15	15,5	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	1,48	1,48	38				
G6FZР9+FG1	27,5	21,5	20	21	20	21	20	21	20	21	20	21	20	21	20	2,14	2,14	55				
G6FZН9+FE1	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	1,22	1,20	31	3	230-240~	3x2,5	
G6FZР9+FE1	24	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	1,89	1,86	48	3	230-240~	3x2,5	
G6FZН9+T	21,5	18,5	17,7	18,5	17,7	18,5	17,7	18,5	17,7	18,5	17,7	18,5	17,7	18,5	17,7	1,67	1,67	43				
G6FZН9+T	30	24	22,7	24	22,7	24	22,7	24	22,7	24	22,7	24	22,7	24	22,7	2,37	2,33	60				
G6FZН9+TE	15,5	12,5	12	12,5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	1,20	1,20	31	5,2	400-415 3N~	5x1,0	
G6FZР9+TE	24	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	18	17	1,89	1,86	48	5,2	400-415 3N~	5x1,0	
G6FZBН12	31	24	24	25	24	25	24	25	24	25	24	25	24	25	24	2,44	2,41	62				
G6FZМН12	31	24	24	24	25	24	25	24	25	24	25	24	25	24	24	2,44	2,41	62				
G6FZН12+FG1	34,5	27,5	27	28	27	28	27	28	27	28	27	28	27	28	27	2,68	2,68	69				
G6FZН12+T	34,5	30	29,7	31	29,7	31	29,7	31	29,7	31	29,7	31	29,7	31	29,7	2,72	2,68	69				
G6FZН12+FE1	31	24	24	25	24	25	24	25	24	25	24	25	24	25	24	2,44	2,41	62	3	230-240~	3x2,5	
G6FZН12+TE	31	24	24	24	25	24	25	24	25	24	25	24	25	24	24	2,44	2,41	62	5,2	400-415 3N~	5x1,0	



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Рисунки, указываемые в ссылках настоящего раздела, разделов "ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ", "ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ" и "ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ" находятся на начальных страницах настоящего руководства

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Конструкция, корпус и предохранительные устройства прибора

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте. Внешняя отделка из никель-хромированной стали 18 / 10.

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Предохранительный газовый кран позволяет регулировать тепловую отдачу от максимальной до минимальной.

В оснащение также входит предохранитель термоэлектрического зажигания (термопара).

Решетки из окрашенного чугуна.

Горелки из латуни, чугуна и алюминия.

ДУХОВКА

Жарочная камера из нержавеющей стали.

Дверь с двойной стенкой и теплоизоляцией оборудована ручкой и петлей с пружинным уравновешиванием.

Изоляция жарочной камеры из стекловаты.

Газовое исполнение

Горелки из стали устойчивой к тепловой и механической нагрузке. Подача газа осуществляется через предохранительный клапан с термостатом.

Главная горелка оснащена предохранителем термоэлектрического зажигания (термопара).

Регулировка температуры духовки, в диапазоне от 160°C до 300°C, осуществляется с помощью термостата.

Дно духовки из нержавеющей стали.

Коллектор паров из алюминированного листа.

Электрическое исполнение FE

ТЭНы находятся сверху (верхний нагрев) и внизу под дном (нижний нагрев).

Регулировка температуры в диапазоне от 50°C до 300°C осуществляется с помощью термостата соединенного с трехполюсным выключателем.

Можно включить одновременно или по очереди нижние и верхние ТЭНы.

Электрическое исполнение FE1 (с вентилятором)

Двигатель находится сзади, по центру круговых ТЭНов. Регулировка температуры в диапазоне от 50°C до 300°C осуществляется с помощью

термостата. Световые индикаторы указывают когда прибор под напряжением.

Жарочная камера из нержавеющей стали.

В плитке с электрической духовкой нет выпускного коллектора паров.

СПЛОШНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Прочная конструкция с центральной заглушкой.

Горелки из нержавеющей стали (TP40) и из чугуна (TP80).

Предохранительный газовый кран позволяет регулировать мощность от максимальной до минимальной. Горелка запальник контролирует зажигание основной горелки.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Место установки

Рекомендуем устанавливать аппарат в хорошо проветриваемом помещении, по возможности под вытяжкой.

Аппарат можно устанавливать самостоятельно или рядом с другим оборудованием.

В любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 150 мм от боковых стенок и 150 мм от задней стенки если аппарат будет установлен возле стен из воспламеняющихся материалов.

Если эти расстояния по каким-либо причинам невозможно соблюдать необходимо предвидеть соответствующие меры безопасности по предотвращению перегрева, например, обложив стены плиткой или установив защитные ограждения против тепловой радиации.

Для газовой духовки FGP пол должен быть из прочного материала устойчивого к температуре и не воспламеняющегося.

Перед тем как выполнить подключения, необходимо проверить на заводской табличке аппарата может ли он работать на имеющемся в распоряжении газе.

Если аппарат работает на другом типе газа, проконсультироваться в разделе "Функционирование на других типах газа".



Правовые нормы, технические правила и директивы

Перед установкой ознакомиться со следующими правилами:

- нормы UNI CIG 8723
- местные строительные нормы и правила пожарной безопасности
- действующие правила техники безопасности
- положения организации поставщика газа;
- действующие нормы и правила Итальянского Комитета по Электронике (CEI)
- положения Пожарной охраны;

УСТАНОВКА

Установка и техническое обслуживание должны выполняться предприятиями, уполномоченными местной Организацией поставщика газа в соответствии с действующими нормами.

В первую очередь необходимо запросить заключение местной Организации поставщика газа.

Процедуры по установке

Для правильной установки по уровню аппарата отрегулировать ножки по высоте.

Подключение газа

Подключение к патрубку 3/8" G или 1/2" G, находящемуся на аппарате может быть жестким или съемным, используя стандартный разъем. Используя гибкие шланги они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным требованиям.

По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

Вывод дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях пригодных для вывода продуктов сгорания согласно правилам по установке. Оборудование считается (смотри таблицу 2 технические данные) газовым оборудованием типа "А":

если не предвидено для подсоединения к вентиляционной системе.

Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или похожие аппараты, подсоединенные к дымоходу или непосредственно выведенные наружу.

Если этого нет, разрешается использовать аспиратор выведенный наружу, с мощностью не менее требуемой, смотри таблицу 2, увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

Подключение к электросети

Перед тем как подсоединить аппарат к электросети проверить чтобы:

- напряжение в сети соответствовало значениям, указанным на табличке
- Заземление работало
- Кабель подключения соответствовал мощности, потребляемой аппаратом.

Также перед аппаратом должно быть установлено

устройство, размыкающее контакты минимум на 3 мм, которое позволяет отсоединить аппарат по всем полюсам. Для этой цели могут использоваться, например, предохранительные выключатели.

Многополюсный выключатель должен находиться рядом с аппаратом соответствовать ему по характеристикам и иметь сечение пригодное для аппарата.

Кабель должен быть как минимум типа HO7 RN-F.

Желто-зеленый кабель заземления никогда не должен быть прерван.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подсоединен к эквипотенциальной системе Предусмотренный для него зажим находится рядом с входом кабеля. Он промаркирован с помощью этикетки.



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 насухо.

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"). Внимание: для того чтобы обеспечить правильную работу горелки ТС (тройная корона) сами горелки и их крышки должны быть точно установлены смотри Рис. 1.1

Избегать установки как на рис. 1.2

Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренные на аппаратах.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- уменьшенная Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ".

Давление подачи газа должно находиться в следующих диапазонах:

от 18 до 22,5 мбар для газов второй типологии (метан) от 27 до 37 мбар для газов третьей типологии (бутан-пропан) Вне этих границ давления аппараты работать не могут.

Если предполагается дополнительный контроль



мощности, его можно выполнить с помощью счетчика следуя так называемому «волюметрическому методу». Обычно, достаточно проверять правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (Рис. 2)

Давление на входе измеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар).

Снять винт (F) с приемника давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (F).

ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

Контроль мощности по волюметрическому методу

С помощью газового счетчика и хронометра можно, замерить потребление газа на единицу времени. Это значение сравнивается со значением E рассчитываемым следующим образом:

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Значение мощности горелки, номинальной и уменьшенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу 1. Значение тепловой мощности газа может быть запрошено у местного поставщика газа.

Проверка функционирования

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу предусмотренному в таблице "ГОРЕЛКИ".

Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы потребления газа всего подключенного оборудования. Проконтролировать, что трубопровод подачи газа соответствовал требованиям.

Проверка пламени

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару; в противном случае отрегулировать регулировочный винт.

Проверка первичного воздуха

Горелки духовок оснащены регулировкой первичного воздуха.

В таблице горелок указан величина H регулировки.

Проверка функций

- Включить аппарат.
- Проверить герметичность газовых труб;
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

Рекомендации по установке

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями.
- проинформировать оператора, что любая работа

по реконструкции или модификации помещения, которая может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата.

Функционирование на других типах газа.

Для перехода на газ другого типа, например с газ-метана на сжиженный газ необходимо использовать сопла подходящие для горелки в соответствии с таблицей горелок.

Сопла горелок для разных типов газа, помеченные размером диаметра, выраженного в сотых долях мм, находятся в мешке, прилагаемом к аппарату.

По окончании замены сопла нужно провести проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе "Проверка функций"

ОТКРЫТЫЕ ГОРЕЛКИ

Замена сопла горелки

(открытые горелки Рис. 2)

Чтобы заменить сопло (1): снять решетку, крышку горелки, корпус горелки.

Заменить сопло (1) (см.таблицу горелок).

Регулировка минимального пламени

(открытые горелки)

Винт минимального пламени регулируется следующим образом:

- для сжиженного газа затянуть регулировочный винт (2) минимального пламени до упора;
- для метана - включить аппарат. Повернуть ручку в положение минимального пламени и с помощью винта (2) отрегулировать поток (поворачивая (по часовой стрелке = уменьшение потока; против часовой стрелки = увеличение потока).

Регулировка сопла запальника

(открытые конфорки Рис. 2)

Снять решетку и поддон; снять заглушку (3) и с помощью отвертки отрегулировать сопло (5).

Сопло отрегулировано правильно когда пламя окружает термопару. Если аппарат работает на сжиженном газе, регулировочный винт должен быть затянут до упора.

Установить винт заглушки (3) и уплотнение (4).

Проверка первичного воздуха

После того как заменили сопло, как выше описано, проверить чтобы величина H (рис.2) регулировки первичного воздуха соответствовал данным указанным в таблице "ГОРЕЛКИ".

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА СЕРИЯ FG1

Замена сопла горелки

(газовая духовка FG1 Рис. 3)

Чтобы добраться к горелке духовки необходимо снять нижнее дно (внутри варочной камеры).

Снять винт D и изъять горелку, потянув ее аккуратно вперед, чтобы не повредить термопару закрепленную



на горелке. С помощью соответствующего ключа открутить форсунку С и заменить ее на подготовленную для данного типа газа.

Для установки на место горелки выполните те же операции только в обратном порядке.

Проверка первичного воздуха

Перед тем как установить на место горелку проверьте чтобы величина Н зажима Е регулировки воздуха, было правильным согласно значениям в таблице горелок.

Регулировка минимального пламени (газовая духовка Рис. 3)

После снятия панели управления, отрегулируйте винт минимального пламени (N)

следующим образом:

- для сжиженного газа затянуть винт до упора;

- если аппарат работает на метане:

1 - определить ручку соответствующего крана.

2 - Включить горелку и установить ее на минимальном пламени.

3 - Отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта N. ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается расход.

4 - После достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице горелок.

5 - Если мощность оказывается ниже значения в таблице, выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

6 - Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице, затянуть сильнее винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА СЕРИЯ FG и TUTTOFORNO T

Замена сопла горелки

(газовая духовка FG1 Рис. 4.1)

Снять нижнюю панель. Ослабить крепежный винт (2) втулки первичного воздуха и протолкнуть втулку в трубку Вентури.

Сопло теперь совершенно доступно.

После замены сопла согласно типу газа и технических данных, установить все на свои места и отрегулировать значение "Н" первичного воздуха (см.таблицу горелок).

Замена сопла горелки

(Tuttoforno T Рис. 4.2)

Внутри духовой камеры снять дно.

Для моделей FGP снять также разделитель пламени.

Вывернуть и снять регулятор первичного воздуха (1), затем заменить сопло.

После замены сопла согласно типу газа и технических данных, установить все на свои места и отрегулировать значение "Н" первичного воздуха (см.таблицу горелок).

Регулировка запальника (газовая духовка Рис. 4.1 и 4.2)

Снять нижнюю панель (Рис. 4.1)

Снять дно (Рис. 4.2)

Снять заглушку (11) (Рис. 4.3)

Отверткой отрегулировать в зависимости от типа используемого газа винт внутренней регулировки.

По окончании операции установить обратно заглушку (11) и уплотнение.

Для сжиженного газа внутренний винт должен быть затянут до упора

Регулировка минимального пламени (газовая духовка Рис. 5)

После снятия панели управления отрегулируйте винт минимального пламени (36)

- для сжиженного газа затянуть винт до упора;

- если аппарат работает на метане:

1 - определить ручку соответствующего крана.

2 - Включить горелку и установить ее на минимальном пламени.

3 - Отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта 36 ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается расход.

4 - После достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице горелок.

5 - Если мощность оказывается ниже значения указанного в таблице

выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

6 - Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице, затянуть винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

СПЛОШНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Замена сопел горелки сплошной поверхности TP40 (Рис. 7) Чтобы заменить сопло (1): снять панель управления ослабив винты на нижнем и верхнем крае. Снять регулировку воздуха (2).

Заменить сопло (1) (см.таблицу горелок).

Замена сопел горелки сплошной поверхности

TR 80 (Рис.9)

Снять варочную поверхность, удалить

два крепежных винта изолирующей панели, находящейся на дне камеры сгорания. Удалить регулировку воздуха выкрутив крепежные винты и заменить сопло (смотри таблицу горелок). Восстановить регулировку воздуха и установить на место изолирующую панель.

Регулировка минимального пламени (сплошная поверхность Рис. 2)

После снятия панели управления отрегулируйте винт минимального пламени (2)

- для сжиженного газа затянуть винт до упора;

- если аппарат работает на метане:

1 - определить ручку соответствующего крана.

2 - Включить горелку и установить ее на минимальном пламени.

3 - Отрегулировать расход минимального пламени с



помощью винта 2; ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается расход.

4 - После достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице горелок.

5 - Если мощность оказывается ниже значения указанного в таблице выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

6 - Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице затянуть винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

Замена сопла запальника сплошной поверхности (Рис.7)

Запальник функционирует на жестко закрепленном сопле и при постоянной подаче воздуха.

Чтобы добраться до запальника необходимо снять панель управления, как описано выше и если необходимо заглушку варочной плиты.

Согласно таблице горелок, заменить сопло (B) на соответствующее, после того как была снята гайка (F).

Проверка первичного воздуха главной горелки

После того как заменили сопло, как описано выше, проверить чтобы величина Н (Рис. 7) регулировки первичного воздуха соответствовала данным указанным в таблице горелок. Для регулировки положения зажима (2) выкрутить винт и сдвинуть зажим.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ПРИБОРА

Предохранительный клапан

Клапан с термопарой позволяет прервать подачу газа на основную горелку, если погаснет запальник.

Для того чтобы восстановить функционирование необходимо повторить операции по включению запальника.

Предохранительный термостат (только духовки)

Перекрывает подачу газа при серьезных сбоях в работе.

Он перезапускается вручную и для его восстановления необходимо отвинтить гайку "А" (рис.10). Если он срабатывает необходимо позвать техническую службу.

необходимо отключить аппарат от газовой и от электросети.

Выполнять следующие операции по техобслуживанию не меньше одного раза в год:

- проверка функционирования всех регулировочных и предохранительных приборов;
- проверка функционирования горелок:

- включение;
- безопасность горения;

- контроль разных функций следуя процедуре описанной в разделе "Проверка функций".

Если необходимо выполнить чистку горелок рабочей поверхности, выполнить следующие операции:

- снять решетки, крышки и корпуса горелок;
- почистить части водой с моющим средством и соответствующим

инструментом. Ополоснуть и осушить.

- при монтаже обратно на свои места частей горелок, уделить внимание чтобы они были установлены правильно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После того как выполнена замена частей подачи газа необходимо выполнить проверку герметичности и функций разных элементов.

ЗАМЕНА КОМПЛЕКТУЮЩИХ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

Замена частей выполняется уполномоченным персоналом!

Чтобы заменить следующие части в первую очередь изъять ручки управления и снять панель управления (после того как были ослаблены крепежные винты) и другие панели.

Кран с предохранительным клапаном для открытых конфорок и сплошной поверхности (Рис. 2)

Ослабить газовую трубу и термопару, ослабить фитинг крепления крана к трубе и заменить часть.

Термопара (открытые конфорки и сплошная поверхность)

Открутить гайку крепления термопары к крану и гайку на горелке и заменить часть.

Термостат газовой духовки (Рис. 3)

Ослабить гайки газовой трубы и термопары, снять колбу термостата с фиксаторов, которые находятся внутри жарочной камеры и поставить новый кран .

Главная горелка (газовая духовка Рис. 3)

Открутить крепежные винты (D) главной горелки и заменить ее на новую.

Термопара духовки

ВНИМАНИЕ!

Перед тем как приступить к выполнению каких-либо работ по техобслуживанию или ремонту,



Снять дно, выкрутить гайку на кране и на горелке и заменить термопару.

ТЭНы (электрическая духовка)

Отключить аппарат от сети! ТЭНы духовки с вентилятором FE1 находятся на задней стороне жарочной камеры. Чтобы снять ТЭНы, необходимо выкрутить винты которые крепят их возле фланца, потянуть вперед ТЭНы вместе с их проводами. Отсоединить провода и установить новые ТЭНы повторив операцию в обратном порядке.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПУСК

Включение и выключение горелки открытой конфорки без запальника (Рис. 2)

Повернуть ручку (21) в положение искры.

С помощью спички или другого средства, зажечь запальную горелку. Нажать и удерживать пока термопара не нагреется и будет поддерживать запальник включенным.


Затем повернуть ручку в положение максимального или минимального пламени для того чтобы зажглась главная горелка соответствующей конфорки. Для того чтобы выключить горелку, необходимо повернуть ручку в положение искры, и таким образом выключится главная горелка. Для выключения запальника, повернуть ручку в положение ●.

Пламя можно регулировать:

на максимальную мощность  (большое пламя)

на минимальную мощность  (маленькое пламя)

Включение и выключение сплошной поверхности

Нажать и повернуть ручку (21) до положения искры и одновременно нажать кнопку обозначенную символом .

Удерживать нажатой ручку до тех пор пока термопара не нагреется и будет поддерживать запальник включенным. Затем установить ручку в положение максимального или минимального пламени для того чтобы зажглась главная горелка соответствующей конфорки. Для того чтобы выключить горелку, необходимо повернуть вправо ручку в положение искры и таким образом выключится главная горелка. Для выключения запальника, повернуть ручку в положение ●.

Включение или выключение газовой духовки без запальника

- (Духовка FG1)(Рис. 3)

Включение: открыть дверцу духовки, нажать и повернуть ручку в положение 7 и удерживая ее, приблизится к зажженным огнем ко дну духовки в положении М. Удерживать нажатой ручку на протяжении около 20" после зажигания пламени; это нужно

для того чтобы позволить что предохранительное устройство начнет функционировать. Отрегулировать наиболее подходящую термостатическую градацию в зависимости от типа тепловой обработки



Включение или выключение газовой духовки с запальником -

(Духовка FG и Сплошная поверхность Т) (Рис. 5)

Включение: открыть дверцу духовки, нажать и повернуть ручку в положение * или с помощью пьезоэлектрического зажигателя, удерживая ее нажатой, зажечь с помощью спички запальник.

За этой операцией необходимо наблюдать через отверстие на дне духовки. Удерживать нажатой ручку на протяжении около 20" после зажигания пламени; это нужно для того чтобы позволить что предохранительное устройство начнет функционировать.

Отрегулировать наиболее подходящую термостатическую градацию в зависимости от тепловой обработки, учитывая что температуры в зависимости от положения ручки следующие:

Духовки FG1 Духовки FG Духовки Т	Положение	Градусы °С
		160
	2	170
	3	185
	4	200
	5	215
	6	235
	7	260
		300

Градусы FGP	Положение	Градусы °С
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК

Включение или выключение электродуховки тип FE (рис.6)

Поворачивая влево или вправо переключатель (23), выбрать тип тепловой обработки, температуру сверху и/или снизу. В одной из этих положений включается зеленый индикатор (25) = аппарат под напряжением.



Повернув ручку (24) на желаемую температуру подключаются ТЭНы, включается и отключается индикатор (26) когда достигается выбранная температура и ТЭНы отключаются. Чтобы выключить духовку поверните термостат в положение ● и переключатель в положение ○.

Включение и выключение электродуховки тип FE1 (Рис. 8)

В этом типе духовки нагрев идет с тыльной стороны камеры.

Но эта духовка оборудована вентилятором, который равномерно распределяет температуру по всей камере духовки. Повернув ручку (24) на желаемую температуру включаются ТЭНы, включается и отключается индикатор (26), когда достигается выбранная температура и ТЭНы отключаются. Для того чтобы выключить духовку необходимо повернуть термостат в положение ○.

На первом щелчке ручки можно получить только подключение вентилятора для функций охлаждения-замораживания.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМОК

В случае поломки отключить подачу газа на аппарат и электропитание.

Действия в случае поломки и длинного простоя.

Если вы не будете использовать аппарат на протяжении длительного периода, необходимо его тщательно почистить и отключить подачу как газа так и электропитания.

В случае поломки или сбоев в работе, отключить подачу газа и отсоединить аппарат от электросети.

Проинформировать службу технического обслуживания.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- **Перед тем как приступить к очистке необходимо**

выключить и оставить остыть аппарат.

- **Если оборудование работает на электропитании необходимо отключить рубильник чтобы дезактивировать электропитание.**

Тщательная ежедневная очистка аппарата обеспечивает его отличную работу на протяжении долгого времени.

Поверхности из нержавеющей стали необходимо чистить моющим средством для посуды разведенным в очень горячей воде мягкой ветошью;

для более устойчивых загрязнений использовать этиловый спирт, ацетон или другой не галогенозамещённый растворитель; не использовать абразивный чистящий порошок или коррозионные вещества такие как соляная кислота или серная кислота. **Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.**

Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины.

По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами.

Осторожно с нержавеющей стальными щетками или жесткими мочалками, которые даже если не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу; рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite).

Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола.

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

После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть до суха чистой ветошью.

**ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ**

Для исполнения директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрической и электронной аппаратуре, а также утилизации отходов.

Символ перечеркнутого мусорного ящика на аппаратуре или на упаковке означает, что изделие после окончания срока службы должно быть сдано на утилизацию отдельно от других отходов. Раздельная сдача на утилизацию данной аппаратуры после окончания эксплуатации организуется и управляется производителем. Пользователь, который хочет избавиться от данной аппаратуры, должен связаться с производителем и следовать системе, которую данный производитель применяет для раздельной сдачи на утилизацию аппаратуры после окончания использования. Соответствующая раздельная сдача для дальнейшей переработки, обработки и утилизации, не загрязняющей окружающую среду, помогает избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит аппаратура.

Неправильная утилизация изделия пользователем влечет наложение административных санкций, предусмотренных действующими нормативами.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР _____

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.



Kullanım Kılavuzu

Ebatlar	385
Teknik veriler	388
Özel bilgiler	395



GAZLI OCAKLAR - 600 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G6F2BH6	Tezgah High Power 2 ocağı açık	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP6	Tezgah Max Power 2 ocağı açık	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH6	Donanımlı High Power 2 ocağı açık	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP6	Donanımlı Max Power 2 ocağı açık	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2BH9	Tezgah High Power 2 ocağı açık	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2BP9	Tezgah Max Power 2 ocağı açık	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MH9	Donanımlı High Power 2 ocağı açık	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2MP9	Donanımlı Max Power 2 ocağı açık	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FG1	High Power 2 ocağı açık + 1/1 GN gazlı fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FG1	Max Power 2 ocağı açık + 1/1 GN gazlı fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H6+FE1	High Power 2 ocağı açık + 1/1 GN elektrikli fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P6+FE1	Max Power 2 ocağı açık + 1/1 GN elektrikli fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FG1	High Power 2 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 GN gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FG1	Max Power 2 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 GN gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+FE1	High Power 2 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 GN elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+FE1	Max Power 2 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 GN elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+T	High Power 2 ocağı açık + Tuttamisura gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+T	Max Power 2 ocağı açık + Tuttamisura gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2H9+TE	High Power 2 ocağı açık + Tuttamisura elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F2P9+TE	Max Power 2 ocağı açık + Tuttamisura elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH12	Tezgah High Power 3 ocağı açık -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MH12	Donanımlı High Power 3 ocağı açık -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FG1	High Power 3 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 gazlı fırın -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+T	High Power 3 ocağı açık - 1 nötr dolap - Tuttamisura gazlı fırın -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BP12	Tezgah Max Power 3 ocağı açık -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3MP12	Donanımlı Max Power 3 ocağı açık -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+FG1	Max Power 3 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 gazlı fırın -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3P12+T	Max Power 3 ocağı açık - 1 nötr dolap - Tuttamisura gazlı fırın -L = mm 1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+FE1	High Power 3 ocağı açık - 1 nötr dolap - 1/1 GN elektrikli fırın -L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H12+TE	High Power 3 ocağı açık - 1 nötr dolap - Tuttamisura elektrikli fırın -L=mm1200	mm 1200 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3BH9	Tezgah High Power 3 ocağı açık -L = mm 900	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F3H9+FG1	High Power ocağı açık + 1/1 GN gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F3H9+T	High Power 3 ocağı açık + Tuttamisura gazlı fırın - L = mm 900	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GAZLI OCAKLAR - 1200 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G12F4H9M	High Power 4 ocağı açık	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4H9 + FGP	High Power 4 ocağı açık + Passante GN 3/1 gazlı fırın	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9M	Max Power 4 ocağı açık	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1
G12F4P9 + FGP	Max Power 4 ocağı açık + Passante GN 3/1 gazlı fırın	mm 900 x 1200 x 900 (940)	A1



GAZLI OCAKLAR - 700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G7T4P2FB	1 adet 400 tam boy plaka - Tezgah modeli 2 ocağı açık	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P2FM	1 adet 400 tam boy plaka - Donanımlı model 2 ocağı açık	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P2F + FG1	1 adet 400 tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 adet 1/1 GN gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4FB	1 adet 400 tam boy plaka - Tezgah modeli 4 ocağı açık	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7T4P4FM	1 adet 400 tam boy plaka - Donanımlı model 4 ocağı açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG1	1 adet 400 tam boy plaka - 4 ocak açık - 1 adet 1/1 GN gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7T4P4F + FG	1 adet 400 tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 adet 2/1 GN gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F2B • G7F2BP	2 ocak açık	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4B • G7F4BP	4 ocak açık	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6B • G7F6BP	6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2M • G7F2MP	Kapaksız 2 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4M • G7F4MP	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6M • G7F6MP	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	1 gazlı fırın ile 4 ocak açık	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 ocak açık - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
GG7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 ocak açık - 1 adet 400x600 elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 adet 400x600 elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TPM	Ayaklık üzerinde 1 adet tam boy plaka	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG	1 adet tam boy plaka - 1 gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP + FG1	1 adet tam boy plaka - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2FM	1 adet tam boy plaka - Ayaklık üzerinde 2 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)*	A1
G7TP2F + FG	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + FG1	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 ocak açık - 1 tam boy fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7TP2F + T	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 tam boy fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1



GAZLI OCAKLAR - 900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G9F2M • G9F2MP	Kapaksız 2 ocak açık	mm 400 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4M • G9F4MP	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6M • G9F6MP	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	1 gazlı fırın ile 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FE	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FE	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 ocak açık - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	4 ocak açık - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 ocak açık - 1 adet 1200mm gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 ocak açık - 2 adet gazlı fırın	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 ocak açık - 2 adet 400x600 gazlı fırın	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9F8+2FE	8 ocak açık - 2 elektrikli fırın	mm 1600 x 900 x 900 (965)	A1
G9TPM	Ayaklık üzerinde 1 adet tam boy plaka	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG	1 adet tam boy plaka - 1 gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP + FG1	1 adet tam boy plaka - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2FM	1 adet tam boy plaka - Ayaklık üzerinde 2 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (1065)*	A1
G9TP2F + FG	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + FG1	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 adet 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP2F + T	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 adet 1200mm gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4FM	1 adet tam boy plaka - kapaksız 4 ocak açık	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1
G9TP4F + FG	1 adet tam boy plaka - 4 ocak açık - 1 gaz fırını	mm 1600 x 900 x 900 (1065)	A1

GAZLI OCAKLAR - S900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
SG9F2M • SG9F2MP	Kapaksız 2 ocak açık	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4M • SG9F4MP	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6M • SG9F6MP	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	1 gazlı fırın ile 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4+FE	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+FE	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 ocak açık - 1 adet 1200mm gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 ocak açık - 2 adet gazlı fırın	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F8+2FE	8 ocak açık - 2 elektrikli fırın	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9TPM	Ayaklık üzerinde 1 adet tam boy plaka	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP + FG	1 adet tam boy plaka - 1 gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2FM	1 adet tam boy plaka - Ayaklık üzerinde 2 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP2F + FG	1 adet tam boy plaka - 2 ocak açık - 1 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP4F + FG	1 adet tam boy plaka - 4 ocak - 1 gazlı fırın	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1

GAZLI OCAKLAR - LX900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
LXG9F2 • LXG9F2P	Isı kontrollü 2 ocak açık	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4 • LXG9F4P	Isı kontrollü 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9TP	1 adet ısı kontrollü tam boy plaka	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G30/G31 kW	Nominal güç G110 kW	Nominal güç G120 kW	Nominal güç G150,1 kW	Britlor C n°	Britlor D n°	Britlor E n°	Tam boy plaka 400 n°	Tam boy plaka 800 n°	Gazli firm n°	Tip	Tüketim G20	Tüketim G25	Tüketim G25,1	Tüketim G27	Tüketim G2,350	Tüketim G110	Tüketim G120	Tüketim G150,1	Tüketim G30	Tüketim G31	Yanma için primer hava m³/h	Elektrik firmı nominal güçü kW	Besleme gerilimi V	Besleme kablosu tipi mm²
													m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	
G6F3H9+T	28,5	24,5	24,7	25,5	24,7	1	1	1	1	1	1	A1	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	7,35	6,54	4,59	2,25	2,21	57			
G12F4H9M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2	2	2		A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69			
G12F4H9+FGP	47,5	40,5	34,5	36	34,5	1	1	2	2	2	1	A1	5,03	5,85	5,84	6,13	6,98	12,26	10,91	6,41	3,75	3,69	95			
G12F4P9M	48	36	34	36	34			4	4	4		A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96			
G12F4P9+FGP	61	49	41	43,5	41			4	4	4	1	A1	6,46	7,51	7,49	7,87	8,97	15,74	14,01	7,61	4,81	4,74	122			
G6F3BP12	36	27	25,5	27	25,5			3	3	3		A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,30	6,58	6,20	4,73	2,13	2,10	7			
G6F3MHP12	36	27	25,5	27	25,5			3	3	3		A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,30	6,58	6,20	4,73	2,13	2,10	72			
G6F3P12+FG1	39,5	30,5	28,5	30,5	28,5			3	3	3	1	A1	4,18	4,86	4,85	5,10	5,81	7,36	7,00	5,29	2,41	2,37	79			
G6F3P12+T	42	33	31,2	33	31,2			3	3	3	1	A1	4,45	5,17	5,16	5,42	6,17	8,05	7,58	5,79	2,60	2,56	84			

GAZLI OCAKLAR - 700 MACROS SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G30/G31 kW	Nominal güç G110 kW	Nominal güç G120 kW	Nominal güç G150,1 kW	Britlor C n°	Britlor D n°	Britlor E n°	Tam boy plaka 400 n°	Tam boy plaka 800 n°	Gazli firm n°	Tip	Tüketim G20	Tüketim G25	Tüketim G25,1	Tüketim G27	Tüketim G2,350	Tüketim G110	Tüketim G120	Tüketim G150,1	Tüketim G30	Tüketim G31	Yanma için primer hava m³/h	Elektrik firmı nominal güçü kW	Besleme gerilimi V	Besleme kablosu tipi mm²
													m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	
G7F2B	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G7F2M	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1	1	1	1		A1	1,11	1,29	1,29	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,83	0,82	21			
G7F4B	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42			
G7F4M	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42			
G7F6B	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63			
G7F6M	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63			
G7F6+FG1	25	23	25	25	25	2	2	2	2	2	1	A1	2,65	3,08	3,07	3,23	3,67	6,45	5,74	4,64	1,97	1,94	50			
G7F6+FG1	35,5	32,5	35,5	35,5	35,5	3	3	3	3	3	1	A1	3,76	4,37	4,36	4,58	5,22	9,16	8,15	6,59	2,80	2,76	71			
G7F4+FG	28,8	26,8	27	27,8	27	2	2	2	2	2	1	A1	3,05	3,54	3,54	3,72	4,23	7,43	6,61	5,01	2,27	2,24	57,6			
G7F6+FG	39,3	36,3	37,5	38,3	37,5	3	3	3	3	3	1	A1	4,16	4,84	4,83	5,07	5,78	10,14	9,02	6,96	3,10	3,05	78,6			
G7F4+FE1	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	3,5	230-240 ~	3x2,5
G7F6+FE1	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3		A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	3,5	230-240 ~	3x2,5
G7F4+FE	21	19	21	21	21	2	2	2	2	2		A1	2,22	2,58	2,58	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,66	1,63	42	7,5	400-415/3N ~	5x1,5
G7F6+FE	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3	3	3	3	1	A1	3,33	3,88	3,87	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,48	2,45	63	7,5	400-415/3N ~	5x1,5
G7F6+T	43,5	40,5	38,5	39	38,5	3	3	3	3	3	1	A1	4,60	5,35	5,34	5,61	6,39	11,23	9,99	7,15	3,43	3,38	87			
G7F2BP	14	12	14	14	14			2	2	2		A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			
G7F2MP	14	12	14	14	14			2	2	2		A1	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	3,61	3,21	2,60	1,10	1,09	28			



TEKNİK VERİLER

GAZLI OCAKLAR - 900 MAXİMA SERİSİ

MODEL	Normal güç	Normal güç G30/G31	Normal güç G110	Normal güç G120	Normal güç G150,1	Butlör C	Butlör D	Butlör E	Tam boy plaka 400	Tam boy plaka 800	Gazlı firm	Tip	Tüketim G20	Tüketim G25,1	Tüketim G27	Tüketim G2,350	Tüketim G110	Tüketim G120	Tüketim G150,1	Tüketim G30	Tüketim G31	Yanma için primer hava	Elektrik firmi nominal gücü	Besleme gerilimi	Besleme kablosu tipi	
	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°	Tip	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	kW	V	mm²
G9F2M	19	15	15,5	16	15,5	1	1	1				A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,80	3,74	3,67	3,74	1,50	1,46	31			
G9F2MP	24	18	17	18	17	2	2	2				A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	1,86	48			
G9F4M	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1				A1	3,65	4,25	4,34	4,45	5,10	7,10	6,55	7,10	2,72	2,68	52			
G9F4MP	48	36	34	36	34	4	4	4				A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	8,91	3,79	3,73	96			
G9F6M	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83			
G9F4+FG1	72	54	51	54	51	6	6	6				A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	13,37	5,68	5,59	144			
G9F4P+FG1	38,5	31,5	30,5	31,5	30,5	2	1	1				A1	4,07	4,74	4,73	4,97	5,66	7,87	7,23	7,87	3,04	2,99	60			
G9F6P+FG1	57,5	46,5	46	47,5	46	3	1	2				A1	6,49	7,55	7,53	7,91	9,10	11,87	10,91	11,87	4,83	4,76	91			
G9F6P+FG1	76	58	55	58	55	6	6	6				A1	8,04	9,35	9,34	9,81	11,17	19,61	17,45	19,61	5,99	5,90	132			
G9F4+FG	42,3	35,3	33,5	35,3	33,5	2	1	1				A1	4,47	5,21	5,20	5,46	6,22	8,70	8,15	8,70	3,34	3,29	67,6			
G9F6+FG	55,8	43,8	40	42,8	40	4	4	4				A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,80	14,40	4,40	4,33	111,6			
G9F6P+FG	61,3	50,3	49	51,3	49	3	1	2				A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	12,70	11,82	12,70	4,83	4,76	98,6			
G9F4+FE	79,8	61,8	57	60,8	57	6	6	6				A1	8,44	9,82	9,80	10,20	11,73	20,59	18,32	20,59	6,29	6,20	159,6			
G9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	2	1	1				A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,10	7,10	6,54	7,10	2,72	2,68	52	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	3	1	2				A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	11,10	10,22	11,10	4,22	4,16	83	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5
G9F6P+T	65,5	54,5	55	56,5	55	3	1	2				A1	6,93	8,07	8,05	8,46	9,63	14,19	12,97	14,19	5,16	5,09	107			
G9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	6	6				A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	21,68	6,62	6,53	168			
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	4	2	2				A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	17,40	16,30	17,40	6,67	6,57	135,2			
G9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	6	6	6				A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	28,80	8,80	8,67	232,2			
G9F8P+2FG1	77	63	61	63	61	4	2	2				A1	8,15	9,48	9,46	9,94	11,32	15,74	14,46	15,74	6,07	5,98	112			
G9F8P+2FG1	104	80	76	80	76	2	2	2				A1	11,01	12,80	12,78	13,42	15,29	26,84	23,88	26,84	8,20	8,08	208			
G9F8+2FE	69	55	55	57	55	4	2	2				A1	7,30	8,42	8,48	8,91	10,14	14,19	13,08	14,19	5,44	5,36	104	7,5	400-415 3N ~	5 x 1,5
G9TPM	13	13	9	10	9				1			A1	2,00	2,34	2,33	2,45	2,79	2,32	2,30	2,32	1,50	1,48	26			
G9TP+FG	20,8	20,8	15	20	15				1			A1	2,20	2,56	2,56	2,68	3,06	4,95	4,59	4,95	1,64	1,62	41,6			
G9TP+FG1	17	17	12	16	12				1			A1	1,80	2,09	2,09	2,194	2,50	4,13	3,67	4,13	1,34	1,32	34			



G9TP2FM	32	28	24,5	26	24,5	1	1	1	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,35	6,66	7,35	2,52	2,49	57		
G9TP2F+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	1	1	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	8,95	8,26	8,95	2,86	2,82	72,6		
G9TP2F+FG1	36	32	27,5	29	27,5	1	1	1	1	A1	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	8,13	7,35	8,13	2,56	2,52	65		
G9TP2F+T	44	40	31,5	33,5	31,5	1	1	1	1	A1	4,66	5,41	5,41	5,68	6,47	10,45	9,41	10,45	3,47	3,42	81		
G9TP4FM	51	43	40	42	40	2	2	1	1	A1	5,40	6,28	6,27	6,58	6,47	11,35	10,33	11,35	4,02	3,96	88		
G9TP4F+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	2	1	1	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	13,37	12,12	13,37	4,64	4,57	103,6		

GAZLI OCAKLAR - S900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç		Nominal güç G30/G31		Nominal güç G110		Nominal güç G120		Nominal güç G150,1		Brütörç n°	Brütörç n°	Brütörç n°	Tam boy plaka 400 n°	Tam boy plaka 800 n°	Gazlı fırın	Tip	Tüketim		Tüketim		Tüketim		Tüketim		Tüketim		Yanma için primer hava m³/h	Elektrik fırın nominal gücü kW	Besleme gerilimi V	Gösterme kablosu tipi HORNF						
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m³/h	m³/h								m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h					m³/h	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h
SG9F2M	19	15,5	16	15,5	1	1	A1	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,90	4,36	2,88	1,50	1,48																				
SG9F2MP	24	18	17	17			A1	2,54	2,95	2,95	3,10	3,53	6,19	5,51	3,16	1,89	1,86	48																			
SG9F4M	34,5	27,5	28,5	27,5	1	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69																			
SG9F4MP	48	36	34	34			A1	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	12,39	11,02	6,31	3,79	3,73	96																			
SG9F6M	53,5	42,5	43	44,5	4	3	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107																			
SG9F6MP	72	54	51	54	6	6	A1	7,62	8,86	8,85	9,29	10,58	18,58	16,53	9,47	5,68	5,59	144																			
SG9F4+FG	42,3	35,3	33,5	33,5	1	2	A1	4,48	5,21	5,20	5,46	6,22	10,92	9,71	6,22	3,34	3,29	84,6																			
SG9F4P+FG	55,8	43,8	40	42,8	4	4	A1	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	14,40	12,81	7,43	4,40	4,33	111,6																			
SG9F6+FG	61,3	50,3	49	50,5	49	1	A1	6,49	7,54	7,53	7,91	9,01	15,82	14,07	9,10	4,83	4,76	122,6																			
SG9F6P+FG	79,8	61,8	57	60,8	57	6	A1	8,44	9,82	9,80	10,20	11,73	20,59	18,32	10,58	6,29	6,20	159,6																			
SG9F4+FE	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	2	A1	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,90	7,92	5,11	2,72	2,68	69																		
SG9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	2	A1	5,66	6,58	6,57	6,91	7,86	13,81	12,28	7,98	4,22	4,16	107																			
SG9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	1	A1	6,93	8,06	8,05	8,45	9,63	16,90	15,04	9,28	5,17	5,09	131																			
SG9F6P+T	84	66	58	61,5	58	6	A1	8,89	10,34	10,32	10,84	12,35	21,68	19,29	10,77	6,62	6,53	168																			
SG9F8+2FG	84,6	70,6	67	70,6	67	2	A1	8,95	10,41	10,39	10,92	12,44	21,83	19,42	12,44	6,67	6,57	169,2																			
SG9F8P+2FG	111,6	87,6	80	85,6	80	8	A1	11,81	13,74	13,71	14,41	16,41	28,80	25,62	14,85	8,80	8,67	232,2																			
SG9F8+2FE	69	55	55	57	55	2	A1	7,30	8,49	8,48	8,91	10,14	17,81	15,94	10,21	5,44	5,36	138																			
SG9F8P+2FE	13	13	9	10	9	1	A1	1,38	1,60	1,60	1,91	3,35	2,98	1,67	1,03	1,01	26																				
SG9FPM																																					
SG9TP+FG	7,8	20,8	15	16,8	15	1	A1	0,83	0,96	0,96	1,01	1,15	2,01	1,79	2,78	0,62	0,61	15,6																			
SG9TP2M	32	28	24,5	26	24,5	1	A1	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	8,26	7,35	4,55	2,52	2,49	64																			
SG9TP2+FG	39,8	35,8	30,5	32,8	30,5	1	A1	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	10,27	9,14	5,66	3,14	3,09	79,6																			
SG9TP4+FG	58,8	50,8	46	48,8	46	2	A1	6,22	7,24	7,22	7,59	8,64	15,17	13,50	8,54	4,64	4,57	117,6																			

MODEL	Nominal güç		Tip	Tüketim G20 m ³ /h	Tüketim G25, ¹ m ³ /h	Tüketim G27 m ³ /h	Tüketim G2,350 m ³ /h	Tüketim G110 m ³ /h	Tüketim G120 m ³ /h	Tüketim G150, ¹ m ³ /h	Tüketim G30 kg/h	Tüketim G31 kg/h	Yanma için primer hava m ³ /h	Elektrik firmı nominal gücü kW	Besleme genişliği V	Besleme kablosu tipi mm ²	
	kW	n°															kW
LXG9F2	19	15	15,5	16	15,5	1	1	1	1	1	15,5	16	15,5	16	15,5	1	1
LXG9F4	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	2	2	2	2	27,5	28,5	27,5	28,5	27,5	1	2
LXG9F2P	24	18	17	18	17	2	2	2	2	2	18	17	18	17	18	2	2
LXG9F4P	48	36	34	36	34	4	4	4	4	4	36	34	36	34	36	4	4
LXG9TP	13	13	9	10	9						9	10	9	10	9		





ÖZEL BİLGİLER



DİKKAT!

"GENEL UYARILAR", "GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER" ve "ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER" bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır

CİHAZIN TANIMI

Cihazın yapısı, donanımı ve güvenlik düzenleri.

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. 18/10 krom nikel çelik dış kaplama.

GAZLI PIŞIRMA ÜNİTESİ

Bir güvenlik gaz musluğu termik kapasiteyi maksimum ile minimum arasında ayarlama imkanı tanır.

Termoelektrik bir ateşleme emniyeti de (termokup) teçhizata dahildir.

İzgaralar mine kaplı dökme demirdendir.

Brülörler pirinç, dökme demir ve alüminyumdur.

FIRIN

Pişirme ünitesi paslanmaz çeliklidir.

Çift bölmeli ve termik yalıtımlı kapak, kol ve dengeli yaylı pim ile donatılmıştır.

Pişirme ünitesinin yalıtımı cam yünü ile gerçekleştirilmiştir.

Gazlı model

Brülörler termik ve mekanik tahriklere dayanıklı çeliklidir. Gaz beslemesi termostatlı bir güvenlik vanası aracılığıyla sağlanır.

Ana brülör bir termoelektrik ateşleme emniyeti (termokup) ile donatılmıştır.

160 °C ile 300 °C arasında değişen fırın ısısının ayarı termostat aracılığıyla gerçekleşir.

Fırın tabanı paslanmaz çeliklidir.

Duman kollektörü alüminyum kaplama sac plakadır.

FE elektrikli model

Rezistanslar tavanda (üst ısı) ve tabanın altında (alt ısı) bulunurlar.

50 °C ile 300 °C arasındaki ısı ayarı üç kutuplu bir şaltere bağlı bir termostat aracılığıyla gerçekleşir.

Üst ve alt rezistansları aynı anda veya tek tek devreye sokmak mümkündür.

FE1 elektrikli versiyon (Fan donanımlı)

Motor arkada, dairesel rezistansın ortasında bulunur. 50 °C ile 300 °C arasındaki ısı ayarı bir termostat aracılığıyla gerçekleşir. Işıklı ikaz lambaları cihazın ne zaman gerilim altında olduğunu gösterirler.

Pişirme ünitesi paslanmaz çeliklidir.

Elektrikli fırınlı ocakta duman kollektörü bulunmaz.

TAM BOY PLAKA

Merkezi tamponlu kalın yapı.

Paslanmaz çelik (TP 40) ve dökme demir (TP 80) brülörler.

Güvenlik gaz musluğu gücü maksimum ile minimum arasında ayarlama imkanı tanır. Pilot bir brülör ana brülörlerin ateşlemesini denetler.

ÖN HAZIRLIK

Kurulum yeri

Cihazın iyi havalandırılan bir yere, mümkünse davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir.

Cihazı tek olarak monte etmek veya diğer cihazların yanına yerleştirmek mümkündür.

Her halükarda, yanal yüzler için minimum 150 mm bir mesafenin korunması ve cihazın alev almaz malzemeli duvarların yanında bulunması halinde ise arka yüzden 150 mm'lik bir mesafeye yerleştirilmesi gerekir.

Bu mesafelere uyulmasının mümkün olmaması durumunda, olası termik ısı aşımına karşı uygun güvenlik önlemlerini alınız, örneğin kurulum yüzeylerini kiremitlerle kaplayınız, veya radyasyona karşı koruyucular yerleştiriniz.

FGP gazlı fırın durumunda, destek zemini, mutlaka, ısıya dayanıklı ve tutuşmaz malzeme ile gerçekleştirilmiş olmalıdır.

Bağlantıyı yapmadan önce, teknik plaka üzerinde, cihazın mevcut gaz tipi için uygun olup olmadığını kontrol etmek gerekir.

Cihazın farklı bir gaz tipi ile çalışması durumunda, "Başka gaz tipleri ile çalışma" paragrafına danışınız.

Kanun hükümleri, teknik kurallar ve yönetmelikler

Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- UNI CIG 8723 standartları
- inşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme kuralları;
- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri;
- Gaz dağıtım Kurumunun kuralları;
- yürürlükte olan CEI hükümleri;
- VVF hükümleri.



KURULUM

Montaj, kurulum ve bakım işlemleri yerel Gaz dağıtım Kurumu tarafından yetkilendirilmiş şirketler tarafından yürürlükte olan standartlara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

İlk olarak yerel Gaz dağıtım Kurumu'nun görüşünü alınız.

Kurulum prosedürleri

Cihazın doğru seviyelendirilmesi için yüksekliği ayarlanabilir ayaklar üzerinde işlem görünüz.

Gaz bağlantısı

Cihaz üzerinde öngörülen 3/8" G veya 1/2" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdır.

Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir sprej kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

Dumanların tahliyesi

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidirler. Cihazlar "A" tipi gazlı cihazlar olarak kabul edilirler (2 teknik veriler tablosuna bakınız):

Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanmaları öngörülmemiştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdır.

Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, tablo 2'ye bakınız.

Elektrik bağlantısı

Cihazı şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Şebeke geriliminin plakada belirtilen değerlere uygun olduğunu.
- Topraklamanın etkin olduğunu.
- Bağlantı kablosunun cihaz tarafından emilen güce uygun olduğunu.

Ayrıca, cihazın başında, cihazın tek kutuplu bağlantısını kesmeye olanak tanıyacak en az 3 mm'lik kontak açıklığına sahip bir cihaz bulunmalıdır. Bu amaçla, örneğin güvenlik şalterleri kullanılabilir.

Tek kutuplu şalter cihazın yakınlarında bulunmalıdır, standartlara uygun olmalı ve cihaza uygun bir kesite sahip olmalıdır.

Kablo en az H07 RN-F tipinde olmalıdır.

SARI-YEŞİL topraklama kablosu kesilmemelidir.

Eşpotansiyel bağlantı

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal kablo girişine yakın yerleştirilmiştir. Bir etiket ile belirtilir.



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 kurulaştırınız.

Çalıştırma

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gerekir Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Dikkat: doğru çalışmalarını garanti etmek için, TC brülörleri (üçlü çark) ve ilişkin kapaklar mükemmel şekilde yerleştirilmiş olmalıdır bakınız Res. 1.1

Res. 1.2'de belirtilen yerleşimlerden kaçınılmalıdır

Güç kontrolü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız.

Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal - azaltılmış güç. Bu memeler brülörler tablosunda belirtilmişlerdir.
- Gaz besleme basıncı aşağıdaki değer aralıklarına girmelidir:
 - ikinci kategori gazlar için 18 ile 22,5 mbar arası (doğalgaz)
 - üçüncü kategori gazlar için 27 ile 37 mbar arası (bütan-propan)

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırmak mümkün değildir. Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volumetrik yöntem' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür. Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Res. 2)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar).

Basınç prizinden vidayı (F) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (F) iyice sıkıştırınız

ÖNEMLİ: Basınç kontrolü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışır şekilde gerçekleştirilmelidir.

Volumetrik yöntemle güç kontrolü

Bir gaz sayacı ve bir kronometre yardımı ile, zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür.

Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçleri tablo 1'e 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 reductörü kapasitesinin bağlı tüm cihazların tüketim kapasitelerinin toplamından yüksek olduğunu kontrol ediniz.

Gaz taşıma borusunun uygun olduğunu kontrol ediniz.

Alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalıdır; aksi takdirde ayar vidasını ayarlayınız.

Primer hava kontrolü

Fırınların brülörleri primer hava ayarı ile donatılmışlardır.

Brülörler tablosunda H ayar ölçüsü belirtilmiştir.

İşlevlerin kontrolü

- Cihazı çalıştırınız.
- Gaz borularının sızdırmazlığını kontrol ediniz;
- Brülörün minimumdaki alevini de kontrol ediniz.

Kurucu için uyarılar

- Kullanıcıya makinenin talimatlara göre çalışmasını ve kullanımını açıklayınız ve gösteriniz, kullanıma kitapçığını teslim ediniz.
- Operatöre, yanma için hava beslemesine zarar verebilecek her türlü inşaat restorasyon veya değişikliği işinin cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

Diğer gaz tipleri ile çalışma

Başka bir gaz tipine, örneğin doğalgazdan likit gaz geçmek için, brülörler tablosuna göre brülör için uygun memelerin kullanılması gerekir.

İlişkin yüzdeler 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.

AÇIK OCAKLAR

Brülör memelerinin değiştirilmesi

(açık ocaklar Res. 2)

Memeyi (1) değiştirmek için: ızgarayı, brülör kapağını, brülör gövdesini çıkarınız.

Memeyi (1) değiştiriniz (brülörler tablosuna bakınız).

Minimum ayarı

(açık ocaklar)

Minimum vidası aşağıdaki şekilde ayarlanmalıdır:

- LPG ile çalışma için, minimum ayar vidasını (2) yerine oturuncaya kadar sıkıştırınız;
- doğalgazla çalışma durumunda cihazı çalıştırınız. Düşmeyi minimum pozisyonuna çeviriniz ve vida (2) ile akışı ayarlayınız (saat yönünde çevrildiğinde = akış azaltılır; saat yönünün tersine çevrildiğinde = akış artırılır).

Pilot memenin ayarlanması

(açık ocaklar- Res. 2)

İzgarayı ve düzlem teknesini çıkarınız; kapağı (3) çıkarınız ve, bir tornavida ile, memeyi (5) ayarlayınız.

Meme, alev termokupu sarıyorsa, doğru ayarlanmıştır. LPG gazıyla çalışma durumunda, ayar vidası sonuna kadar sıkıştırılmalıdır.

Kapatma vidasını (3) ve ilişkin contayı (4) tekrar yerleştiriniz.

Primer hava kontrolü

Yukarıda belirtildiği gibi memeyi değiştirdikten sonra, primer hava ayarının H ölçüsünün (res. 2) brülörler tablosunda belirtilen verilere uygun olduğunu kontrol ediniz.

FG1 SERİSİ GAZLI FIRINLAR

Brülör memesinin değiştirilmesi

(FG1 tipi gazlı fırın Res. 3)

Fırın brülörüne erişim için alt tabanı çıkarınız (pişirme ünitesi içindeki).

D vidasını çıkarınız ve brülöre sabitlenmiş termokupa hasar vermemeye dikkat ederek ileri doğru çekerek brülörü çıkarınız. Özel anahtar ile, C enjektörünü sökünüz ve gaz tipi için öngörülmesi olanla değiştiriniz.

Brülörü yeniden monte etmek için, aynı işlemleri tersine tekrarlayınız.

Primer hava kontrolü

Brülörü monte etmeden önce, hava ayar E kenedinin H ölçüsünün brülörler tablosunda belirtilenlere göre doğru olduğunu kontrol ediniz.

Minimum ayarı (gazlı fırın Res. 3)

Minimum vidası (N) aşağıdaki şekilde kontrol paneli çıkarıldıktan sonra ayarlanmalıdır:

- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar sıkıştırılmalıdır;
- doğalgazla çalışma durumunda:

1- İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.

2- Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.

N vidası üzerinde işlem yaparak minimum kapasitesini ayarlayınız, gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.

4- Minimum işlevi için uygun görülen alev erişildikten sonra, bu alevin 5 brülörler tablosunda belirtilen minimum kapasitesine karşılık geldiğinden emin olunuz.

Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.

6- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

FG SERİSİ GAZLI FIRINLAR VE TAM BOY FIRIN T

Brülör memesinin değiştirilmesi

(FG tipi gazlı fırın - Res. 4.1)

Alt paneli çıkarınız. Primer hava kovanının sabitleme vidasını (2) sökünüz ve kovani venturi borusuna itiniz.

Artık memeye rahatlıkla erişilebilir.

Memeyi gaz tipine ve teknik verilere göre değiştirdikten sonra, hepsini tekrar monte ediniz ve primer hava "H" ölçüsünü ayarlayınız (brülörler tablosuna bakınız).

Brülör memesinin değiştirilmesi

(Tam boy fırın T Res. 4.2)

Pişirme ünitesi içindeki tabanı çıkarınız.



FGP durumunda alev dağıtıcıyı çıkarınız.

Primer hava regülatörünü sökünüz ve çıkarınız (1), sonra memeyi değiştiriniz.

Memeyi gaz tipine ve teknik verilere göre değiştirdikten sonra, hepsini tekrar monte ediniz ve primer hava "H" ölçüsünü ayarlayınız (brülörler tablosuna bakınız).

Pilot ayarı (Gazlı fırınlar Res. 4.1 ve 4.2)

Alt paneli çıkarınız (Res. 4.1).

Tabanı çıkarınız (Res. 4.2).

Kapağı (11) çıkarınız (Res. 4.3).

Bir tornavida ile, mevcut gaza göre, dahili ayar vidasını ayarlayınız.

Sonunda kapağı (11) ve ilişkin contayı yerleştiriniz.

LPG gazıyla çalışma durumunda, dahili vida sonuna kadar sıkıştırılmalıdır.

Minimum ayarı (gazlı fırın Res. 5)

Minimum vidası (36) kontrol paneli çıkarıldıktan sonra ayarlanmalıdır:

- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar sıkıştırılmalıdır;
- doğalgazla çalışma durumunda:

1- İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.

2- Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.

3- 36 vidası üzerinde işlem yaparak minimum kapasitesini ayarlayınız, gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.

4- Minimum işlevi için uygun görülen aleve erişildikten sonra, bu alevin brülörler tablosunda belirtilen minimum kapasitesine karşılık geldiğinden emin olunuz.

5- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.

6- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

TAM BOY PLAKA

Tam boy plaka TP40 brülörünün memelerini değiştiriniz (Res. 7). Memeyi (1) değiştirmek için: alt ve üst tarafın vidalarını sökerek kontrol panelini çıkarınız.

Vidayı sökerek hava ayarını (2) çıkarınız.

Memeyi (1) değiştiriniz (brülörler tablosuna bakınız).

Tam boy plaka brülör memelerinin değiştirilmesi TP 80 (Res.9)

Pişirme plakasını tamamen çıkarınız, yanma odası tabanına yerleştirilmiş yalıtıcı panelin iki sabitleme vidasını çıkarınız. Sabitleme vidasını sökerek hava ayarını çıkarınız ve memeyi değiştiriniz (brülör tablosuna bakınız). Hava ayarını yeniden düzenleyiniz ve yalıtıcı paneli yerine yerleştiriniz.

Minimum ayarı (tam boy plaka Res. 2)

Minimum vidası (2) kontrol paneli çıkarıldıktan sonra ayarlanmalıdır:

- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar sıkıştırılmalıdır;
- doğalgazla çalışma durumunda:

1- İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.

2- Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.

3- 2 vidası üzerinde işlem yaparak minimum kapasitesini ayarlayınız, gevşetildiğinde kapasite artar,

sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.

4- Minimum işlevi için uygun görülen aleve erişildikten sonra, bu alevin brülörler tablosunda belirtilen minimum kapasitesine karşılık geldiğinden emin olunuz.

5- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.

6- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

Tam boy plaka pilot memesinin değiştirilmesi (Res. 7)

Pilot sabit memeli ve sabit havalıdır.

Pilota erişmek için yukarıda belirtildiği gibi kontrol panelini ve gerekmesi halinde plaka tamponunu çıkarınız. Brülörler tablosuna göre, somunu (F) söktükten sonra memeyi (B) uygun olanıyla değiştiriniz.

Ana brülör primer havasının kontrolü

Yukarıda belirtildiği gibi memeyi değiştirdikten sonra, primer hava ayarının H ölçüsünün (Res. 7) brülörler tablosunda belirtilen verilere uygun olduğunu kontrol ediniz. Kenedin (2) pozisyonunu ayarlamak için, vidayı sökünüz ve kaydırınız.

CIHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfi

Termokuplu bir valf, pilot alevin sönmesi durumunda ana brülörün gaz akışını kesme imkanı tanır.

Çalışmayı düzenlemek için pilot düzenin çalıştırılmasına ilişkin işlemleri tekrarlamak gerekecektir.

Emniyet termostatu (sadece fırınlar)

Ciddi arızalar durumunda gaz akışını keser.

Manüel olarak devreye sokulur ve yeniden düzenlenmesi için "A" somununu sökmek gerekir (res. 10). Müdahale etmesi durumunda, teknik servisi haberdar ediniz.

BAKIM

Dikkat!

Her türlü bakım veya onarım işlemini gerçekleştirmeden önce, cihazın gerek gaz gerekse elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz.

En az senede bir defa aşağıdaki bakım işlemlerini gerçekleştiriniz:

- tüm ayar ve güvenlik düzenlerinin çalışma kontrolü;

- brülörlerin çalışma kontrolü:

• ateşleme;

• yanma emniyeti;

- " İşlevlerin kontrolü " paragrafında belirtilen prosedürün izlenerek muhtelif işlevlerin kontrolü.

Çalışma düzleminin brülörlerinin temizlenmesinin gerekmesi halinde, aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- ızgaraları, kapakları ve brülör gövdelerini çıkarınız;

- parçaları su ve deterjan ve uygun bir alet ile temizleyiniz. Durulayınız ve kurulayınız.

- parçaları tekrar monte ederken, bunların yuvalarına doğru şekilde yerleştirilmelerine.

**UYARI**

Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif unsurların sızdırmazlığını ve işlevlerini kontrol etmek gerekir.

**KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ
(YEDEK PARÇALAR)**

SADECE VE SADECE İMALATÇI TARAFINDAN TEDARİK EDİLEN ORJİNAL YEDEK PARÇALARI KULLANINIZ. Parçalar yetkili personel tarafından değiştirilmelidir!

Aşağıdaki parçaları değiştirmek için, önce kumanda düğmelerini çekip çıkarınız ve kumanda panelini çıkarınız (sabitleme vidalarını gevşettikten sonra), sonra ilgili panelleri çıkarınız.

Açık ocaklar için vanalı musluk ve tam boy plaka - (Res. 2)

Gaz borusunun ve termokupun rakorunu gevşetiniz, rampa üzerindeki musluk sabitleme rakorunu gevşetiniz ve parçayı değiştiriniz.

Termokup (açık ocaklar ve tam boy plaka)

Musluk ve brülörler üzerindeki termokup sabitleme somununu gevşetiniz ve parçayı değiştiriniz.

Fırın gaz termostati (Res. 3)

Gaz borularının ve termokupun somunlarını gevşetiniz, termostat ampulünü pişirme ünitesinin içine yerleştirilmiş destek yaylarından çekip çıkarınız ve yeni musluk ile değiştiriniz.

Ana brülör (gazlı fırın- Res. 3)

Ana brülörün sabitleme vidasını (D) sökünüz ve yenisiyle değiştiriniz.

Fırın termokupu

Tabanı çıkarınız, musluk ve brülör üzerindeki somunu gevşetiniz ve termokupu değiştiriniz.

Rezistanslar (elektrikli fırın)

Cihazın şebekeyle beslemesini kesiniz! FE1 fanlı fırının rezistansı fırın odasının arka duvarına yerleştirilmiştir. Rezistansı çıkarmak için, bunu ilişkin flanşa sabitleyen vidaları sökünüz, rezistansı ilişkin kablolarla ileri doğru çekiniz. Kabloların bağlantısını kesiniz ve ters sırayı izleyerek yeni bir rezistans takınız.


KULLANIM BİLGİLERİ**ÇALIŞTIRMA****Pilotsuz açık bir ocağın brülörünün ateşlenmesi ve kapatılması (Res. 2)**

Düğmeyi (21) kıvılcım pozisyonuna kadar çeviriniz. Bir kibrit veya uygun başka bir araç ile pilot brülörü ateşleyiniz. Termokup ısınana ve pilotu açık tutana kadar basılı tutunuz. Sonra, ilişkin ocağın ana brülörü ateşlenecek şekilde, düğmeyi maksimum veya minimum pozisyonuna getiriniz. Brülörü kapatmak için, düğmeyi kıvılcım pozisyonuna

kadar sağa çeviriniz, böylece ana brülör kapatılır. Pilotu kapatmak için, düğmeyi MOD. pozisyonuna getiriniz.





Alev aşağıdaki şekilde ayarlanabilir:

maksimum kapasite  ((büyük alev)

minimum kapasite  (küçük alev)

Tam boy plakanın ateşlenmesi ve kapatılması


Düğmeye (21) basınız ve kıvılcım pozisyonuna kadar çeviriniz ve aynı anda  sembolü ile belirtilen tuşa basınız.










Termokup ısınana ve pilotu açık tutana kadar düğmeyi basılı tutunuz. Sonra, ilişkin ocağın ana brülörü ateşlenecek şekilde, düğmeyi maksimum veya minimum pozisyonuna getiriniz. Brülörü kapatmak için, düğmeyi kıvılcım pozisyonuna kadar sağa çeviriniz, böylece ana brülör kapatılır. Pilotu kapatmak için, düğmeyi  pozisyonuna getiriniz.

Pilotsuz gazlı fırının ateşlenmesi ve kapatılması (FG1 Fırını) (Res. 3)

Ateşleme: fırının kapağını açınız, düğmeye basınız ve 7 pozisyonuna getiriniz ve, basılı tutarak, M pozisyonunda fırının tabanına bir alev yaklaşırınız. Ateşleme sonrasında düğmeyi yaklaşık 20" basılı tutunuz; bu, güvenlik düzeninin devreye girmesine imkan tanır. Pişirmeye en uygun termostatik dereceyi ayarlayınız.

Pilotlu gazlı fırının ateşlenmesi ve kapatılması (FG Fırını ve Tam Boy Plaka T) (Res. 5)

Ateşleme: fırının kapağını açınız, düğmeye basınız ve pozisyon  üzerine çeviriniz veya piezoelektrik ateşleyiciyi basılı tutarak bir kibrit ile pilot alevi çalıştırınız. Bu işlem taban üzerinde açılan delik aracılığıyla izlenir. Ateşleme sonrasında düğmeyi yaklaşık 20" basılı tutunuz; bu, güvenlik düzeninin devreye girmesine sağlar. Düğme pozisyonlarına aşağıdaki ısıların karşılık geldiğini dikkate alarak, pişirmeye en uygun termostatik dereceyi ayarlayınız.

Fırınlar FG1	Pozisyon	Dereceler °C
Fırınlar FG		160
Fırınlar T		2
		170
		185
		200
		215
		235
		260
		300



Fırınlar FGP	pozisyon	Dereceler °C
	1	60
	2	100
	3	140
	4	180
	5	220
	6	260
	7	300

ELEKTRİKLİ FIRINLARIN ÇALIŞTIRILMASI

FE tipi elektrikli fırının ateşlenmesi ve kapatılması (res. 6)

Selektörü (23) sağa veya sola doğru çevirerek, pişirme tipini, üst ve/veya alt ısıyı seçiniz. Bu pozisyonlardan birinde yeşil ikaz lambası yanar (25) = cihaz gerilim altında. Düğme (24) istenilen ısı üzerine çevrildiğinde rezistanslar devreye sokulur, ikaz lambası (26) yanar ve seçilen ısıya ulaşıldığında söner ve rezistanslar kapanır. Fırını kapatmak için termostatı °: pozisyonuna ve selektörü ● pozisyonuna çeviriniz. ○.

FE1 tipi elektrikli fırının ateşlenmesi ve kapatılması (Res. 8)

Bu fırın tipinde ısınma odanın arkasından gelir. Isıyı tüm fırın odasına eşit şekilde dağıtan bir fan ile donatılmıştır. Düğme (24) istenilen ısı üzerine çevrildiğinde rezistans devreye sokulur, ikaz lambası (26) yanar ve seçilen ısıya ulaşıldığında söner ve rezistans kapanır. Fırını kapatmak için termostatı pozisyonuna çeviriniz ○. Düğme bir tur çevrildiğinde soğutma-çözdürme işlevleri için sadece fan çalıştırılır.

KAPATMA

Arıza durumunda kapatma

Arıza durumunda cihazın gaz ve elektrik beslemesini kesiniz.

Arıza ve çalışmanın uzun süreli kesintisi durumunda yapılması gerekenler.

Cihazın uzun süreyle kullanılmaması durumunda, cihazı

iyice temizleyiniz ve gerek elektrik gerek gaz beslemesini kesiniz.

Kötü çalışma veya arıza durumunda, gaz beslemesini kapatınız ve cihazın fişini çekiniz.

Teknik servisi arayınız.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

ADİKKAT!

- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayrıci şalter üzerinde işlem görünüz.

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder.

Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojeniz başka solvent kullanınız **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muriyatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.**

Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız.

Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz.

Yüzeyleri kirlenmeksizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz.

Zor çıkan kirler durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotchbrite sünger) kullanımını öneririz.

Gümüş parlama maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz.

Hasar vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz.

Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.

**KULLANICILAR İÇİN BİLGİLER**

Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılmasına ve atıkların imhasına ilişkin 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE Yönetmeliklerinin Uygulanması zorunludur.

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması imalatçı tarafından organize edilir ve işletilir. İşbu cihazı atmak isteyen kullanıcı, üretici ile temas etmek ve ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanmasına olanak tanımak için üretici tarafından benimsenmiş sistemi izlemek zorundadır. Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış 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 yönetmelik ile öngörülen idari cezaların uygulanmasını gerektirir.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ MAHALLE: _____

İL: _____ KURULUM TARİHİ: _____

MODEL _____

SERİ NUMARASI _____

UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan 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.







لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد.

يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسل الأرضيات.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء التنظيف، ثم جفّف من خلال استخدام قطعة قماش.

بشكل جيد وإيقاف مدّه بالغاز والكهرباء. في حالة عمل الجهاز بطريقة شاذة أو حدوث عطب، أوقف مدّه بالغاز والكهرباء، ثم اتصل بقسم الرعاية الفنية.

العناية بالجهاز

- اطفأ الجهاز واركبه إلى حين أن يبرد قبل القيام بعملية التنظيف.
- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية بواسطة مفتاح العزل.
تضمن النظافة اليومية الحريصة عمل الجهاز بشكل صحيح وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمال الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأسيوتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسل حاكة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.



معلومات للمستخدمين

بموجب التعليمات الأوروبية 2002/95/CE و 2002/96/CE و 2003/108/CE المتعلقة بتخفيض استعمال العناصر الخطيرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، وكذلك التخلص من هذه النفايات.

يدل رمز الصندوق الذي يحمل علامة X والذي تجده على الجهاز أو على غلافه أن المنتج في نهاية حياته يجب تجميعه بشكل منفصل عن النفايات الأخرى. يُنظّم ويُدَار التجميع المنفصل لهذا الجهاز عند انتهاء حياته من قبل المنتج. بناءً على ذلك، يجب على المستخدم الذي يريد التخلص من هذا الجهاز الاتصال بالمنتج واتباع النظام المعتمد من قبل هذا الأخير من أجل تجميع الأجهزة التي انتهت حياتها بشكل منفصل. يساهم التجميع المناسب والمنفصل بهدف إرسال الجهاز الذي تم الاستغناء عنه إلى التدوير والمعالجة والتخلص من نفاياته بشكل متوافق مع البيئة، في تلاشي التأثير السلبي على البيئة وعلى الصحة العامة ويسهل إعادة استخدام وأو تدوير المواد التي يتألف منها الجهاز نفسه. يتحمل صاحب الجهاز الذي يتخلص منه بطريقة غير شرعية عقوبات إدارية حسب ما تنص عليه القوانين الساندة.

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 عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

التي تثبتها على الفلنشة الخاصة بها، ثم اسحب المقاومة إلى الأمام بواسطة الكبلات الخاصة بها. أفضل الكبلات، ثم ركب مقاومة جديدة حسب الترتيب العكسي.

تعليمات الاستعمال

تشغيل الجهاز

إشعال وإطفاء حارق موقد بدون دليل (شكل 2)
 لَفّ القبضة (21) إلى غاية وضعية الشرر. أشعل الحارق الدليلي بواسطة عود ثقاب أو أداة أخرى مناسبة. اضغط باستمرار إلى غاية أن تسخن المزدوجة الحرارية ويبقى الدليل مشعل. بعد ذلك، ضع القبضة على وضعية الحد الأقصى أو الحد الأدنى، لكي يشعل الحارق الرئيسي للموقد المطابق. لإطفاء الحارق، لَفّ القبضة باتجاه اليمين وإلى غاية وضعية الشرر، مما يسمح بهذا الشكل من إطفاء الحارق الرئيسي. لإطفاء دليل الحارق، لَفّ القبضة إلى ●.
 يمكن تعديل اللهب على النحو التالي:

أقصى حد (لهب كبير)

أدنى حد (لهب صغير)

إشعال وإطفاء الصفيحة الكلية

لَفّ واضغط القبضة (21) إلى غاية وضعية الشرر، وبنفس الوقت اضغط المميزّ بالرمز (Z).

استمر بالضغط على القبضة إلى غاية أن تسخن المزدوجة الحرارية ويبقى اللهب مشعل. بعد ذلك، ضع القبضة على وضعية الحد الأقصى أو الحد الأدنى، لكي يشعل الحارق الرئيسي للموقد المطابق. لإطفاء الحارق، لَفّ القبضة باتجاه اليمين وإلى غاية وضعية الشرر، مما يسمح بهذا الشكل من إطفاء الحارق الرئيسي. لإطفاء دليل الحارق، لَفّ القبضة إلى ●.

إشعال وإطفاء فرن الغاز بدون دليل - (فرن FGI) (شكل 3)

الإشعال: افتح باب الفرن، ثم لَفّ القبضة إلى غاية الوضعية 7، واستمر الضغط عليها، ثم قَرّب لهب على أرضية الفرن عندما يكون في وضعية M. استمر بالضغط على القبضة لمدة 20 ثانية تقريباً منذ بدء الإشعال، مما يسمح بهذا الشكل من انطلاق عمل جهاز الأمان. بعد ذلك، اضبط درجة التيرموستات المناسبة بناء على عملية الطهي.

إشعال وإطفاء فرن الغاز مع دليل - (فرن FG وفرن Tuttoforno T) (شكل 5)

الإشعال: افتح باب الفرن، ثم اضغط ولَفّ القبضة إلى غاية وضعية * أو استعمل ولاعة "بيزو"، ومن خلال الاستمرار بالضغط على القبضة، أشعل اللهب الدليلي بواسطة عود ثقاب. استمر بالضغط على القبضة لمدة 20 ثانية تقريباً منذ بدء الإشعال، مما يسمح بهذا الشكل من انطلاق عمل جهاز الأمان. بعد ذلك، اضبط درجة التيرموستات المناسبة بناء على عملية الطهي، مع مراعاة أن درجات الحرارة مقارنة مع الوضعيات هي على النحو التالي:

درجة الحرارة المنوية	الوضعية	أفران FGI أفران FG أفران T
160	1	
170	2	
185	3	
200	4	
215	5	
235	6	
260	7	
300	8	

درجة الحرارة المنوية	الوضعية	أفران FGP
60	1	
100	2	
140	3	
180	4	
220	5	
260	6	
300	7	

تشغيل الأفران الكهربائية

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع FE (شكل 6)
 من خلال لَفّ أداة انتقاء الفرن (23) إلى اليمين أو اليسار، يمكن اختيار نوع الطهي والحرارة العلوية و/أو السفلية. في واحدة من هذه الوضعيات، يشعل الضوء الأخضر (25) = الجهاز يعمل.
 عند لَفّ القبضة (24) على درجة الحرارة المطلوبة، تشتغل المقاومات ويشعل المؤشر الضوئي (26)، ثم يطفاً عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، وبنفس الوقت تطفاً المقاومات. لإطفاء الفرن، لَفّ التيرموستات إلى وضعية ● وأداة الانتقاء إلى وضعية ○.

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع FE1 (شكل 8)
 في هذا النوع من الأفران، تتم عملية التسخين من خلف الحجرة ولكنها مزودة بمروحة توزع الحرارة بشكل متجانس داخل حجرة الفرن. عند لَفّ القبضة (42) على درجة الحرارة المطلوبة، تشتغل المقاومات ويشعل المؤشر الضوئي (62)، ثم يطفاً عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، وبنفس الوقت تطفاً المقاومات. لإطفاء الفرن، لَفّ التيرموستات إلى وضعية ○.
 في حالة لَفّ القبضة درجة واحدة، يتم فقط تشغيل المروحة من أجل عمليات التبريد-تذويب الثلج.

الإطفاء

الإطفاء في حالة العطب
 في حالة حدوث عطب، أفضل الجهاز عن شبكة الغاز وعن الشبكة الكهربائية.

التصرف في حالة العطب وتوقف الجهاز عن العمل لمدة طويلة من الوقت.
 في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة من الوقت، يجب تنظيفه



الصيانة

تنبيه!

قبل القيام بأي عملية صيانة أو تصليح، أفضل الجهاز عن شبكة الغاز وعن الشبكة الكهربائية.

أجري عمليات الصيانة اللاحقة على الأقل مرة في السنة:

- تحقق من عمل جميع أجهزة الضبط وأجهزة الأمان؛

- تحقق من عمل الحوارق؛

• الإشعال؛

• سلامة الاحتراق؛

- التحقق من وظائف مختلفة، وذلك من خلال اتباع الإجراءات المبينة في فقرة "التحقق من الوظائف".

إذا كان من الضروري تنظيف حوارق الموقد، اتبع لتعليمات التالية:

- أبعاد الشبكة وغطاء الحارق وجسم الحارق؛

- نظف الأجزاء بواسطة الماء ومنظف وأداة مناسبة لهذا الغرض.

أشطف وجفف.

- عند تركيب الأجزاء، يجب مراعاة إدخالها في أماكنها بالشكل الصحيح.

تنبيه

عند الانتهاء من استبدال أجزاء من نظام المد الغاز، يجب التحقق من مناعة ووظائف العناصر المختلفة.

استبدال المركبات

(قطع غيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية موزدة من قبل الشركة الصانعة. تتم عملية الاستبدال من خلال الاستعانة بخبير فني مخول لهذا الغرض!

لاستبدال القطع التالية، اسحب قبل كل شيء قبضات التحكم وأبعد لوحة التحكم (بعد أن تقوم بإرخاء براغي التثبيت) والألواح الأخرى المعنية.

الحنفية المزودة بصمام والخاصة بالموقد والصفحة الكاملة - (شكل 2 أرخي وصلة أنبوب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم أرخي وصلة تثبيت الحنفية على الأنبوب ومن بعدها استبدل القطعة.

المزدوجة الحرارية (الموقد والصفحة الكاملة) فك صمولة تثبيت المزدوجة الحرارية على الحنفية وصمولة تثبيتها على الحوارق، واستبدل القطعة.

تيرموستات غاز الفرن (شكل 3)

أرخي صمولات أنابيب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم اسحب بصلة التيرموستات من الزنبركات الاستنادية المتواجدة داخل غرفة الطهي واستبدل بحنفية جديدة.

الحارق الرئيسي (فرن غاز - شكل 3)

أرخي براغي تثبيت (D) الحارق الرئيسي واستبدله بحارق جديد. thermocoppia fomo

المزدوجة الحرارية

أبعد الأرضية، ثم فك الصمولة المتواجدة على الحنفية والصمولة المتواجدة على الحارق واستبدل المزدوجة الحرارية.

المقاومة (الفرن الكهربائي)

أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية! تتواجد مقاومة الفرن المهوى في FEI الجدار الخلفي لحرارة الفرن. لإبعاد المقاومة، فك البراغي

الصفحة الكاملة

استبدال صمامات حارق الصفحة الكاملة TP40 (شكل 7). لاستبدال الصمام (1): أبعاد لوحة التحكم من خلال فك براغي الحافة السفلية والعلوية.

أبعد منظّم الهواء (2) من خلال فك البراغي.

استبدل الصمام (1) (راجع جدول الحوارق).

استبدال صمامات حارق الصفحة الكاملة

TP 80 (شكل 9)

أبعد كلياً صفحة الطهي، ثم أبعد برغي تثبيت اللوح العازل المتواجد على قعر غرفة الاحتراق. أبعاد منظّم الهواء من خلال فك براغي التثبيت واستبدل الصمام (راجع جدول الحوارق). أعد تركيب منظّم الهواء، ثم أعد اللوح العازل إلى مكانه.

ضبط الحد الأدنى (الصفحة الكاملة - شكل 2)

بعد إبعاد لوحة التحكم، اضبط برغي الحد الأدنى (2):

- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز البترول المسيل، لفّ البرغي حتى النهاية؛

- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:

1- حدّد القبضة المطابقة للصمام.

2- أشعل الحارق، ثم ضعه على وضعية الحد الأدنى.

3- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي 2، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك، بينما تنقص في حالة الشد.

4- عند التوصل إلى اللهب الذي يعتبر مناسب للحد الأدنى، تحقق من أن اللهب مطابق لسعة الحد الأدنى المبينة في جدول الحوارق.

5- إذا تبين أن القدرة أقل من القيمة المبينة في الجدول، فك برغي الحد الأدنى قليلاً وأعد الفحص.

6- إذا تبين أن القدرة أكبر من القيمة المبينة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى قليلاً وأعد الفحص.

استبدال الصمام الدليلي للصفحة الكاملة (شكل 7)

يعمل اللهب الدليل بواسطة صمام ثابت وهواء ثابت.

للوصول إلى اللهب الدليلي، أبعاد لوحة التحكم حسب ما هو مبين أعلاه، والصفحة المركزية المستديرة عند الضرورة من خلال الرجوع إلى جدول الحوارق، استبدل الصمام (B) بصمام مناسب، بعد أن تقوم بفك الصمولة (F).

ضبط الهواء الأولي للحارق الرئيسي

بعد الانتهاء من تبديل الصمام حسب ما هو مبين أعلاه، تحقق من القياس H (شكل 7) لضبط الهواء الأولي بشكل متفق مع البيانات المبينة في جدول الحوارق. لتعديل وضعية القامة (2)، فك البراغي ثم ادفع القامة لكي تنزلق إلى الوضعية المطلوبة.

نظّمة أمان الأجهزة

صمام الأمان

يسمح صمام الأمان مع المزدوجة الحرارية من إيقاف تدفق الغاز إلى الحارق الرئيسي في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

لإعادة التشغيل، يجب تكرار العمليات المتعلقة بإشعال الوسيلة الدليلية.

تيرموستات الأمان (فقط للأفران)

يوقف تدفق الغاز في حالات العمل الشاذ. يتم ضبط التيرموستات من جديد بشكل يدوي، وإعادة تشغيله يجب فك الصمولة A (شكل

10). اتصل بالخبير الفني في حالة انطلاق التيرموستات.



- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:
 - 1- حدّد القبضة المطابقة للصمام.
 - 2- أشعل الحارق، ثمّ ضعه على وضعية الحد الأدنى.
 - 3- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي N، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك، بينما تنقص في حالة الشد.
 - 4- عند التوصل إلى اللهب الذي يعتبر مناسب للحد الأدنى، تحقّق من أن اللهب مطابقة لسعة الحد الأدنى المبيّنة في جدول الحوارق.
 - 5- إذا تبين أن القدرة أقل من القيمة المبيّنة في الجدول، فكّ برغي الحد الأدنى قليلاً وأعد الفحص.
 - 6- إذا تبين أن القدرة أكبر من القيمة المبيّنة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى قليلاً وأعد الفحص.

فرن غاز مجموعة FG و TUTTUFORNO T

- استبدال صمام الحارق
(فرن غاز نوع FG - شكل 1.4)
- أبعد اللوح السفلي. فكّ برغي (2) تثبيت فوهة الهواء الأولي، ثم ادفع الفوهة داخل الأنبوب الفنتوري.
- يصبح الآن من السهل الوصول إلى الصمام.
- بعد الانتهاء من استبدال الصمام حسب نوع الغاز والبيانات الفنية، أعد تركيب الكنّ، ثم اضبط القياس H للهواء الأولي (راجع جدول الحوارق).

استبدال صمام الحارق

- (فرن غاز tuttoformo T - شكل 2.4)
- أبعد اللوح السفلي لجزء الطهي. في حالة استخدام غاز بترول مسيل، أعد أيضاً فاصل اللهب.
- فكّ وأبعد منظمّ الهواء الأولي (1)، ثم استبدل الصمام.
- بعد الانتهاء من استبدال الصمام حسب نوع الغاز والبيانات الفنية، أعد تركيب الكنّ، ثم اضبط القياس H للهواء الأولي (راجع جدول الحوارق).

ضبط اللهب الدليلي (أفران الغاز شكل 1.4 وشكل 2.4)

- أبعد اللوح السفلي (شكل 1.4).
- أبعد القعر (شكل 2.4).
- أبعد أداة العلق (11) (شكل 3.4).
- من خلال استخدام مكّ براغي، اضبط برغي الضبط الداخلي بناء على نوع الغاز.

ضبط الحد الأدنى (فرن غاز - شكل 5)

- بعد إبعاد لوحة التحكم، يجب ضبط برغي الحد الأدنى (36) على النحو التالي:
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز البترول المسيل، لفّ البرغي حتى النهاية؛
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:
 - 1- حدّد القبضة المطابقة للصمام.
 - 2- أشعل الحارق، ثمّ ضعه على وضعية الحد الأدنى.
 - 3- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي 36، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك، بينما تنقص في حالة الشد.
 - 4- عند التوصل إلى اللهب الذي يعتبر مناسب للحد الأدنى، تحقّق من أن اللهب مطابقة لسعة الحد الأدنى المبيّنة في جدول الحوارق.
 - 5- إذا تبين أن القدرة أقل من القيمة المبيّنة في الجدول، فكّ برغي الحد الأدنى قليلاً وأعد الفحص.
 - 6- إذا تبين أن القدرة أكبر من القيمة المبيّنة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى وأعد الفحص.

ما هو مبيّن في جدول الحوارق. تميّز صمّات الغاز المتوافقة مع الأنواع المختلفة من الغاز من خلال قطرهما المقاس بأجزاء من المائة من المليمتر. تتواجد الصمّات داخل ظرف يورد مع الجهاز. عند الانتهاء من استبدال أو ملائمة الصمّات، يجب التحقّق من وظائف الجهاز حسب ما هو مبيّن في فقرة "التحقّق من الوظائف".

المواقف

استبدال صمّات الحوارق

(المواقف - شكل 2)

لاستبدال الصمام (1): أبعاد الشبكة وغطاء الحارق وجسم الحارق. استبدال الصمام (1) (راجع جدول الحوارق).

ضبط الحد الأدنى

(المواقف)

يجب ضبط برغي الحد الأدنى حسب ما يلي:

- للعمل بواسطة غاز البترول المسيل، لفّ برغي (2) ضبط الحد الأدنى حتى النهاية؛
- في حالة العمل بواسطة غاز الميثان، شلّ الجهاز. لفّ القبضة إلى وضعية الحد الأدنى، وبواسطة البرغي (2) اضبط التدفق (مع مراعاة أن اللّف باتجاه عقارب الساعة = تخفيض التدفق، وأن اللّف بعكس اتجاه عقارب الساعة = زيادة التدفق).

تعديل الصمام الدليلي

(المواقف - شكل 2)

- أبعد الشبكة وحوض السطح. أبعاد أداة العلق (3)، وبواسطة مفكّ براغي، اضبط الصمام (5). يكون الصمام مضبوط بشكل صحيح، عند يلفّ اللهب المزوجة الحرارية. في حالة العمل بواسطة غاز البترول المسيل، يجب لفّ برغي الضبط حتى النهاية. أعد تركيب برغي العلق (3) وطوق منع التسرب الخاص به (4).

التحقّق من الهواء الأولي

بعد استبدال الصمام حسب ما هو مبيّن أعلاه، تحقّق من أن القياس H (شكل 2) الخاص بضبط الهواء الأولي هو متوافق مع البيانات الواردة في جدول الحوارق.

فرن غاز مجموعة FGI

استبدال صمام الحارق

(فرن غاز نوع FGI - شكل 3)

- للوصول إلى حارق الفرن، أبعاد اللوح السفلي (المتواجد داخل غرفة الطهي).
- أبعد البرغي D ثمّ أبعاد الحارق من خلال سحبه باتجاه الأمام مع مراعاة عدم إتلاف المزوجة الحرارية المثبتة على الحارق. فكّ المحقّن C بواسطة المفتاح الخاص واستبدله بالمحقّن المناسب للغاز المستعمل.
- إعادة تركيب الحارق، أجري نفس العمليات بشكل عكسي.

التحقّق من الهواء الأولي

قبل إعادة تركيب الحارق، تحقّق من أن القياس H لقامطة تعديل الهواء E، هو صحيح ومتوافق مع البيانات الواردة في جدول الحوارق.

ضبط الحد الأدنى (فرن غاز - شكل 3)

- بعد إبعاد لوحة التحكم، يجب ضبط برغي الحد الأدنى (N) على النحو التالي:
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز البترول المسيل، لفّ البرغي حتى النهاية؛



هذه الصمّاتات المذكورة في جدول الحوارق.
يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات التالية:
- من 18 إلى 22,5 ملي بار لغاز العائلة الثانية (الميثان)
- من 27 إلى 37 ملي بار لغاز العائلة الثالثة (البروبان-البيوتان).
لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات.
إذا أردت تحقّق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عدّاد
ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".
وفي العادة، يكفي التحقّق من العمل الصحيح للصمّاتات.

مراقبة ضغط الدخل (شكل 2)

يُقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار)
أبعد البرغي (F) عن منفذ الضغط، ثمّ أوصل المانومتر: أجزى عملية
القياس، ثمّ شد البرغي (F) بإحكام.
هام: يجب التحقّق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدّات الغاز
موصولة وتعمل.

التحقّق من القدرة حسب الطريقة الحجمية

من خلال الاستعانة بعدّاد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك
الغاز خلال وحدة زمنية معينة.
وهذه القيمة يتمّ مقارنتها مع القيمة E التي يتمّ حسابها على النحو
التالي:

$$E = \frac{\text{قدرة الحارق}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}}$$

التحقّق من العمل

تحقّق من أن نوع الصمّاتات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في
جدول الحوارق. تحقّق من أن سعة مخفض الضغط المستخدم تزيد عن
مجموع ساعات الاستهلاك لجميع المعدّات الموصولة. تحقّق من أن
أبواب مدّ الغاز هي من النوع المناسب.

التحقّق من اللهب

من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه
محيط بالمزدوجة الحرارية. على العكس من ذلك عدّل برغي ضبط
اللهب.

التحقّق من الهواء الدليلي

حوارق الأفران مزوّدة بمنظّم للهواء الدليلي.
تجد قياس الضبط H في جدول الحوارق.

التحقّق من الوظائف

- شغّل الجهاز
- تحقّق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقّق من شعلة الحارق، وحتى عندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تنبيهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

- اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه
كتيّب التعليمات.
- أخبر العامل، بأن أي عمل ترميم أو تعديل للبناء يُمكن أن يضرّ في
الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يؤدي إلى ضرورة التحقّق 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 السائل، يجب استعمال صمّاتات مناسبة للحارق حسب

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق،
وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. تعتبر هذه الأجهزة (راجع
جدول 2 الخاص بالمعلومات الفنية) على أنها أجهزة غاز من نوع A:
غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق.
وهذه الأجهزة، يجب أن تُصرّف منتجات الاحتراق داخل شفّاطات
خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة
أو تُصرّف مباشرة للخارج.
وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفّاط هواء
موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة،
راجع جدول 2، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

التوصيل الكهربائي

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقّق من أن:
- فلتية الشبكة الكهربائية مطابقة للفلتية المبينة على اللوحة
- نظام التارتيرض فعّال

- كبل التوصيل مناسب للقدرة الممتصة من الجهاز.
زيادة على ذلك، يجب تركيب قبل الجهاز وسيلة تفتح الملامسات
مسافة لا تقل عن 3 ملم، بشكل يسمح من فصل الجهاز بطريقة
أحادية القطب.
ولهذا الغرض، يمكن أن تلتزم على سبيل المثال مفاتيح أمان. يجب أن
يتواجد المفتاح الكهربائي الأحادي القطب بالقرب من الجهاز، ويجب
أن يكون معتمد وله مقطع مناسب للجهاز.
الكبل الكهربائي يجب أن يكون على الأقل من نوع H07 RN-F.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل
الخاص لهذا الغرض بالقرب من مدخل الكبل. وهو مميز ببطاقة
معلومات.



التركيب

عمليات تمهيدية قبل تركيب الجهاز

قبل البدء بتركيب الجهاز، أبدأ الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك،
نظّف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظّف
من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثمّ جفّف بواسطة قطعة قماش
نظيفة.

تشغيل الجهاز

قبل البدء بتشغيل الجهاز يجب التحقّق فيما إذا كانت مواصفات الجهاز
(فئة ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعائلة ومجموعة الغاز المتوفر
محلياً.
على العكس من ذلك، يجب الانتقال إلى عائلة الغاز المطلوبة أو
التكيّف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة
أنواع أخرى من الغاز"). تنبيه: لضمان عمل الحوارق CT (ثلاثية
التاج) وأعطيتها بالشكل الصحيح، يجب تركيبها حسب ما هو مبين
في الشكل 1.1.
يجب تلاشي أوضاع خاطئة مثل الوضعية المبينة في الشكل 2.1.

التحقّق من القدرة

استعمل صمّاتات القدرة الاسمية المعدّة على الجهاز.

القدرة يمكن أن تكون نوعين:

- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفضة.



تعليمات خاصة

تنبيه!

الأشكال التي يُشار إليها في فصول "تنبيهات عامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" تتواجد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

الإعداد

مكان تركيب الجهاز

ينصح بوضع الجهاز داخل غرفة مزودة بنوافذ تهوية، وإذا أمكن تحت شفاط. يمكن تركيب الجهاز على حدة أو بمحاذاة أجهزة أخرى. في جميع الأحوال، في حالة تركيب الجهاز بالقرب من جدران مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال، يجب الابتعاد 150 ملم من الجوانب و 150 ملم من الجهة الخلفية.

وفي حالة عدم إمكانية احترام المسافات المذكورة، يجب اتخاذ تدابير أمان ضد الارتفاع الزائد لدرجة الحرارة، مثل كساء الجدران بالطوب أو بالمواد العاكسة للحرارة.

في حالة وجود فرن غاز نوع PGF، يجب أن تكون أرضية الاستناد مصنوعة على الإطلاق من مواد مقاومة للحرارة وغير قابلة للاشتعال.

قبل إجراء عملية التوصيل، يجب التحقق أولاً من خلال البطاقة الفنية للجهاز فيما إذا كان الجهاز نفسه مُعدّ ومناسب لنوع الغاز المتوفر أم لا.

إذا كان الجهاز يعمل بنوع غاز مختلف، راجع في هذه الحالة فقرة " التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز".

الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

عند القيام بعملية التركيب، يجب احترام الشروط التالية:

- أنظمة CIG INU 8723؛
- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق؛
- النظم السائدة للوقاية من الحوادث؛
- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز؛
- تعليمات مجموعة الدول الأوروبية السائدة؛
- أنظمة الإطفاء السائدة.

التركيب

يجب أن تتم عملية التركيب والصيانة من قبل شركات محلية مخولة من قبل شركة توزيع الغاز المحلية وبناء على النظم السائدة. قبل كل شيء، أطلب رأي الشركة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

إجراءات التركيب

لتركيب الجهاز بشكل مستو على الأرضية، استخدم الأقدام القابلة للتعديل.

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس G 3/8" أو G 1/2" المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل مطابق للنظم السائدة. في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم السائدة. عند الانتهاء من عملية التوصيل، تحقق من مانعة التوصيل من خلال استخدام سبراي كاشف لتسرب الغاز.

مواصفات الجهاز

التركيبية والمعدّات المركّبة وأجهزة الأمان. التركيبية صلبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدم بارتفاع قابل للتعديل. طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 10/18.

مواقف الطهي بالغاز

يسمح صمام أمان الغاز من تعديل سعة المزدوجة الحرارية من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

تشتمل المعدّات أيضاً على جهاز أمان للإشتعال الحراري-الكهربائي (المزدوجة الحرارية).

الشبك مصنوع من حديد الزهر المطلي.

الحوارق مصنوعة من النحاس الأصفر وحديد الزهر والألمنيوم.

الفرن

غرفة الطهي مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ. الباب مكون من جدار مزدوج ومعزول حرارياً ومزود بمقبض ومفصل مع زنبرك موازن.

العزل الحراري لغرفة الطهي مكون من صوف الزجاج.

النوع الذي يعمل بالغاز

الحوارق مصنوعة من الفولاذ المقاوم للتأثيرات الحرارية والميكانيكية. يتم الإمداد بالغاز عن طريق صمام أمان وتيرموستات.

الচারق الرئيسي مزود بجهاز أمان للإشتعال الحراري-الكهربائي (المزدوجة الحرارية).

يمكن تعديل درجة حرارة الفرن بواسطة التيرموستات من 160 إلى 300 درجة مئوية.

أرضية الفرن مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ.

مُجمّع الدخان مصنوع من الصفائح المعالجة بالألمنيوم.

النوع الكهربائي FE1 (مؤهّاة)

يتواجد المحرّك خلف الفرن وفي وسط المقاوّمات الدائرية. يتم ضبط درجة الحرارة ما بين 50 و 300 درجة مئوية بواسطة تيرموستات موصل بمفتاح ثلاثي القطب.

تشير المؤشرات الضوئية إلى أن الجهاز يعمل.

- حجرة الطهي مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ.

- لا يحتوي المطبخ المزود بفرن كهربائي على مُجمّع للدخان.

الصفحة الكاملة

تركيبية سميكة مع حشوة مركّزية. الحوارق مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ (TP 40) ومن حديد الزهر (TP 80). يسمح صمام أمان الغاز من تعديل القدرة من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى. يعمل الحارق الدليلي على مراقبة إشعال الحوارق الرئيسية.

نوع الكبل الكهربائي	فئة المنتج	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	الهواء الأولي اللازم للاحتراق	G31 الاستهلاك	G30 الاستهلاك	G150,1 الاستهلاك	G120 الاستهلاك	G110 الاستهلاك	G2,350 الاستهلاك	G27 الاستهلاك	G25,1 الاستهلاك	G25 الاستهلاك	G20 الاستهلاك	نوع	فرن غاز	800 صفحة إشعاعية	400 صفحة إشعاعية	E حارق	D حارق	C حارق	G150,1 القدرة الاسمية	G120 القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	G30/G31 القدرة الاسمية	القدرة الاسمية	الموديل
ملاحظة	فئات	كيلواط	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة	كيلو متر مكعب/ساعة
			48	1,88	1,89	4,46	5,91	6,19	3,33	3,10	2,95	2,95	2,54	A1				2	2	1	15,5	16	15,5	15	19	SG9F2M
			69	2,68	2,72	7,92	8,90	5,07	4,45	4,24	4,25	3,65	A1					2	1	1	27,5	26,5	27,5	27,5	24	385SG9F2MP
			96	3,73	3,79	8,91	11,02	12,39	7,06	5,90	5,91	5,08	A1					4	1	1	34	36	34	36	48	SG9F4M
			107	4,16	4,22	12,28	13,81	7,86	6,91	6,57	6,58	5,66	A1					3	2	1	43	44,5	43	42,5	53,5	SG9F6M
			144	5,59	5,68	13,37	16,53	18,58	10,58	9,29	8,85	8,86	7,62	A1				6	2	1	51	54	51	54	72	SG9F6M
			84,6	3,29	3,34	9,71	10,92	6,22	5,46	5,20	5,21	4,48	A1					2	1	1	33,5	35,3	33,5	35,3	42,3	SG9F4+FFG
			111,6	4,33	4,40	12,81	14,40	8,20	7,20	6,86	6,87	5,90	A1					4	2	1	40	42,8	40	42,8	55,8	SG9F4P+FFG
			122,6	4,76	4,88	14,07	15,82	9,01	7,91	7,53	7,54	6,49	A1					3	2	1	49	50,5	49	50,3	61,3	SG9F6+FFG
			159,6	6,20	6,29	18,32	20,59	11,73	10,30	9,80	9,82	8,44	A1					6	2	1	57	60,8	57	61,8	79,8	SG9F6P+FFG
5x1,5	400-415,3M ~ 7,5	69	2,68	2,72	7,92	8,90	5,07	4,45	4,24	4,25	3,65	A1						2	1	1	27,5	26,5	27,5	27,5	34,5	SG9F4+FE
5x1,5	400-415,3M ~ 7,5	107	4,16	4,22	12,28	13,81	7,86	6,91	6,57	6,58	5,66	A1						3	2	1	43	44,5	43	42,5	53,5	SG9F6+FE
		131	5,09	5,17	15,04	16,90	9,63	8,45	8,05	8,06	6,93	A1						3	2	1	58	61,5	58	66	84	SG9F6+T
		168	6,53	6,62	19,29	21,68	12,35	10,84	10,32	10,34	8,89	A1						6	2	1	58	61,5	58	66	84	SG9F6P+T
		169,2	6,57	6,67	19,42	21,83	12,44	10,92	10,39	10,41	8,95	A1						4	2	2	67	70,6	67	70,6	84,6	SG9F8+2FG
		223,2	8,67	8,80	25,62	28,80	16,41	14,41	13,71	13,74	11,81	A1						8	2	2	80	85,6	80	87,6	111,6	SG9R8P+2FG
2x(5,1,5)	400-415,3M ~ 2x7,5	138	5,36	5,44	15,84	17,81	10,14	8,91	8,48	8,49	7,30	A1						4	2	2	55	57	55	55	69	SG9R8+2FE
		26	1,01	1,08	2,98	3,35	1,91	1,68	1,60	1,38	A1										9	10	9	13	13	SG9TPM
		15,6	0,61	0,62	1,79	2,01	1,15	1,00	0,96	0,83	A1										15	16,8	15	20,8	7,8	SG9TPM+FG
		64	2,49	2,52	7,35	8,26	4,70	4,13	3,93	3,94	3,39	A1									24,5	26	24,5	28	32	SG9TP2FM
		79,6	3,09	3,14	9,14	10,27	5,95	5,14	4,89	4,90	4,21	A1									30,5	32,8	30,5	35,8	39,8	SG9TP2M+FG
		117,6	4,57	4,64	13,50	15,17	8,64	7,59	7,22	7,24	6,22	A1									46	48,8	46	50,8	58,8	SG9TP4M+FG

نوع الكبل الكهربائي	فلمتية المنبع	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	الهواء الأولي اللازم للاحتراق	G31 الاستهلاك	G30 الاستهلاك	G150,1 الاستهلاك	G120 الاستهلاك	G110 الاستهلاك	G2,350 الاستهلاك	G27 الاستهلاك	G25,1 الاستهلاك	G25 الاستهلاك	G20 الاستهلاك	نوع	فرن غاز	800 صفحة إشعاعية	400 صفحة إشعاعية	E حارق	D حارق	C حارق	G150,1 القدرة الاسمية	G120 القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	G30/G31 القدرة الاسمية	القدرة الاسمية	الموديل	
ملاحظة	قوت	كيلواط	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	كيلو متر مكعب في الساعة	
				31	1,48	1,50	3,74	3,67	3,74	2,80	2,45	2,33	2,24	2,01	A1				1	1	1	15,5	16	15,5	15	19	G9F2M
				48	1,86	1,89	4,46	5,51	6,19	3,53	3,35	2,95	2,95	2,94	A1				2	1	2	17	18	17	18	24	G9F2MP
				52	2,68	2,72	7,10	6,55	7,10	5,10	4,45	4,34	4,25	3,65	A1				1	1	2	27,5	28,5	27,5	27,5	34,5	G9F4M
				96	3,73	3,79	8,91	11,02	12,39	7,06	6,20	5,90	5,91	5,08	A1				4	4	4	34	36	34	36	40	G9F4MP
				88	4,16	4,22	11,10	10,22	11,10	7,86	6,91	6,57	6,58	5,66	A1				2	1	3	43	44,5	43	42,5	53,5	G9F6M
				144	5,59	5,68	13,37	16,53	18,58	10,58	9,29	8,85	8,86	7,62	A1				6	1	6	51	54	51	54	72	G9F6MP
				60	2,99	3,04	7,87	7,23	7,87	5,66	4,97	4,73	4,74	4,07	A1				1	1	2	30,5	31,5	30,5	31,5	38,5	G9F4+FG1
				104	4,04	4,10	13,42	11,94	13,42	7,64	6,71	6,39	6,40	5,50	A1				4	1	4	38	40	38	40	52	G9F4P+FG1
				91	4,76	4,83	11,87	10,91	11,87	9,10	7,91	7,53	7,55	6,49	A1				2	1	3	46	47,5	46	46,5	57,5	G9F6+FG1
				152	5,90	5,99	19,61	17,45	19,61	11,17	9,81	9,34	9,35	8,04	A1				6	2	6	55	58	55	58	76	G9F6P+FG1
				67,6	3,29	3,34	8,70	8,15	8,70	6,22	5,46	5,20	5,21	4,47	A1				1	1	2	33,5	35,3	33,5	35,3	42,3	G9F4+FG
				111,6	4,33	4,40	14,40	12,8	14,40	8,20	7,20	6,86	6,87	5,90	A1				4	1	4	40	42,8	40	43,8	55,8	G9F4P+FG
				98,6	4,76	4,83	12,70	11,82	12,70	9,01	7,91	7,53	7,54	6,49	A1				2	1	3	49	51,3	49	50,3	61,3	G9F6+FG
				159,6	6,20	6,29	20,59	18,32	20,59	11,73	10,30	9,80	9,82	8,44	A1				6	2	6	57	60,8	57	61,8	79,8	G9F6P+FG
5x1,5	400-4153M ~	75	52	2,68	2,72	7,10	6,54	7,10	5,10	4,45	4,24	4,25	3,65	A1				1	1	2	27,5	28,5	27,5	27,5	34,5	G9F4+FE	
5x1,5	400-4153M ~	75	88	4,16	4,22	11,10	10,22	11,10	7,86	6,91	6,57	6,58	5,66	A1				2	1	3	43	44,5	43	42,5	53,5	G9F6+FE	
				107	5,09	5,16	14,19	12,97	14,19	9,63	8,46	8,05	8,07	6,89	A1				1	1	3	55	56,5	55	54,5	64	G9F6+T
				168	6,53	6,62	21,68	19,29	21,68	12,55	10,84	10,34	10,34	8,89	A1				6	2	6	58	61,5	58	66	84	G9F6P+T
				135,2	6,57	6,67	17,40	16,30	17,40	12,44	10,92	10,39	10,41	8,95	A1				2	2	4	67,4	71	67,4	70,6	84,6	G9F6P+FG
				223,2	8,67	8,80	28,80	25,62	28,80	16,41	14,41	13,71	13,74	11,81	A1				4	4	4	80	85,6	80	87,6	111,6	G9F8P+2FG
				112	5,98	6,07	15,74	14,46	15,74	11,32	9,94	9,46	9,48	8,15	A1				2	2	4	61	63	61	63	77	G9F8+2FG1
				208	8,08	8,20	26,84	23,88	26,84	15,29	13,42	12,78	12,80	11,01	A1				4	4	4	76	80	76	80	104	G9F8P+2FG1
5x1,5	400-4153M ~	75	104	5,46	5,54	14,19	13,08	14,19	10,14	8,91	8,48	8,42	7,30	A1				2	2	4	55	57	55	55	69	G9F6+2FE	
				76	1,48	1,50	2,32	2,30	2,32	2,79	2,45	2,33	2,34	2,00	A1				1	1	1	9	10	9	13	13	G9F1P+FG
				41,6	1,62	1,64	4,95	4,59	4,95	3,06	2,68	2,56	2,56	2,20	A1				1	1	1	15	20	15	20,8	20,8	G9F1P+FG
				34	1,32	1,34	4,13	3,67	4,13	2,50	2,194	2,09	2,09	1,80	A1				1	1	1	12	16	12	17	17	G9F1P+FG1





المعلومات الفنية

أجهزة الطهي البيئي تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 700 MACROS

نوع الكبل الكهربائي	قطعية المنبع	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	الهواء الأولي اللازم للاحتراق	G31 الاستهلاك	G30 الاستهلاك	G150,1 الاستهلاك	G120 الاستهلاك	G110 الاستهلاك	G2,350 الاستهلاك	G27 الاستهلاك	G25,1 الاستهلاك	G25 الاستهلاك	G20 الاستهلاك	نوع	فرن غاز	800 صفحة إشعاعية	400 صفحة إشعاعية	E حارق	D حارق	C حارق	G150,1 القدرة الاسمية	G120 القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	G30/G31 القدرة الاسمية	القدرة الاسمية	الموديل
الحد	قوات	كيلواط	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك	الاستهلاك		عدد	عدد	عدد	عدد	عدد	عدد	كيلواط	كيلواط	كيلواط	كيلواط	كيلواط	
			21	0,82	0,83	2,41	2,71	1,54	1,36	1,29	1,29	1,11	1,11	A1					1	1	10,5	10,5	10,5	9,5	10,5	G7E2B
			21	0,82	0,83	2,41	2,71	1,54	1,36	1,29	1,29	1,11	1,11	A1					1	1	10,5	10,5	10,5	9,5	10,5	G7E2M
			42	1,63	1,66	4,82	5,42	3,09	2,71	2,58	2,58	2,22	2,22	A1					2	2	21	21	21	19	21	G7E4B
			42	1,63	1,66	4,82	5,42	3,09	2,71	2,58	2,58	2,22	2,22	A1					2	2	21	21	21	19	21	G7E4M
			63	2,45	2,48	7,23	8,13	4,63	4,07	3,87	3,88	3,33	3,33	A1					3	3	31,5	31,5	31,5	28,5	31,5	G7E6B
			63	2,45	2,48	7,23	8,13	4,63	4,07	3,87	3,88	3,33	3,33	A1					3	3	31,5	31,5	31,5	28,5	31,5	G7E6M
			50	1,94	1,97	5,74	6,45	3,67	3,23	3,07	3,08	2,65	2,65	A1	1				2	2	25	25	25	23	25	G7E4+EG1
			71	2,76	2,80	8,15	9,16	5,22	4,58	4,36	4,37	3,76	3,76	A1	1				3	3	35,5	35,5	35,5	32,5	35,5	G7E4+FG
			57,6	2,24	2,27	6,61	7,43	4,23	3,72	3,54	3,54	3,05	3,05	A1	1				2	2	27	27,8	27	26,8	28,8	G7E4+FG
			78,6	3,05	3,10	9,02	10,14	5,78	5,07	4,83	4,84	4,16	4,16	A1	1				3	3	37,5	38,3	37,5	36,3	39,3	G7E6+FG
3x25	230-240 ~	3,5	42	1,63	1,66	4,82	5,42	3,09	2,71	2,58	2,58	2,22	2,22	A1					2	2	21	21	21	19	21	G7E4+FE1
3x25	230-240 ~	3,5	63	2,45	2,48	7,23	8,13	4,63	4,07	3,87	3,88	3,33	3,33	A1					3	3	31,5	31,5	31,5	28,5	31,5	G7E6+FE1
5x15	400-4153M ~	7,5	42	1,63	1,66	4,82	5,42	3,09	2,71	2,58	2,58	2,22	2,22	A1					2	2	21	21	21	19	21	G7E4+FE
5x15	400-4153M ~	7,5	63	2,45	2,48	7,23	8,13	4,63	4,07	3,87	3,88	3,33	3,33	A1	1				3	3	38,5	39	38,5	40,5	43,5	G7E6+TE
			28	1,09	1,10	2,60	3,21	2,06	1,81	1,72	1,72	1,48	1,48	A1					2	2	14	14	14	12	14	G7E2BP
			28	1,09	1,10	2,60	3,21	2,06	1,81	1,72	1,72	1,48	1,48	A1					2	2	14	14	14	12	14	G7E2MP

نوع الكبل الكهربائي	قوت	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	الهواء الأولي اللازم للاحتراق	G31 الاستهلاك	G30 الاستهلاك	G150,1 الاستهلاك	G120 الاستهلاك	G110 الاستهلاك	G2,350 الاستهلاك	G27 الاستهلاك	G25,1 الاستهلاك	G25 الاستهلاك	G20 الاستهلاك	نوع	فرن غاز	800 صفيحة إشعاعية	400 صفيحة إشعاعية	E حارق	D حارق	C حارق	G150,1 القدرة الاسمية	G120 القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	G30/G31 القدرة الاسمية	القدرة الاسمية	الموديل
3x25	230-240 ~	3	21 0,82	0,83	2,60	2,41	2,21	1,54	1,36	1,29	1,29	1,11	A1	1	1	1	1	1	1	1	10,5	10,5	10,5	9,5	10,5	G6F2BH6
3x25	230-240 ~	3	28 1,09	1,10	2,60	3,21	3,61	2,06	1,81	1,72	1,72	1,48	A1	2	2	2	2	2	2	2	14	14	14	12	14	G6F2BH6
3x25	230-240 ~	3	21 0,82	0,83	2,41	2,71	1,54	1,36	1,29	1,29	1,11	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	10,5	10,5	10,5	9,5	10,5	G6F2MH6
3x25	230-240 ~	3	28 1,09	1,10	2,60	3,21	3,61	2,06	1,81	1,72	1,72	1,48	A1	2	2	2	2	2	2	2	14	14	14	12	14	G6F2MP6
3x25	230-240 ~	3	31 1,20	1,22	3,56	4,00	2,28	2,00	1,90	1,91	1,64	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12,5	12	12,5	15,5	G6F2BH9
3x25	230-240 ~	3	48 1,86	1,89	4,46	5,51	6,19	3,53	3,10	2,95	2,95	2,54	A1	2	2	2	2	2	2	2	17	18	17	18	24	G6F2BH9
3x25	230-240 ~	3	28 1,09	1,10	2,60	3,21	3,61	2,06	1,81	1,72	1,72	1,48	A1	1	1	1	1	1	1	1	13,5	13,5	13,5	13	14	G6F2MP9
3x25	230-240 ~	3	35 1,36	1,38	4,02	4,52	2,57	2,26	2,15	2,15	1,85	A1	2	2	2	2	2	2	2	2	17	17	17	15,5	17,5	G6F2MH9
3x25	230-240 ~	3	28 1,09	1,10	2,60	3,21	3,61	2,06	1,81	1,72	1,72	1,48	A1	1	1	1	1	1	1	1	10,5	10,5	10,5	9,5	10,5	G6F2H6+FE1
3x25	230-240 ~	3	38 1,48	1,50	4,36	4,90	2,79	2,45	2,33	2,34	2,01	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	14	14	12	14	G6F2H6+FE1
3x25	230-240 ~	3	55 2,14	2,17	6,31	7,10	4,04	3,55	3,38	3,38	2,91	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	15,5	15	16	19	G6F2H9+FE1
3x25	230-240 ~	3	48 1,86	1,89	4,46	5,51	6,19	3,53	3,10	2,95	2,95	2,54	A1	2	2	2	2	2	2	2	20	21	20	21,5	27,5	G6F2P9+FE1
3x25	230-240 ~	3	31 1,20	1,22	3,56	4,00	2,28	2,00	1,90	1,91	1,64	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12,5	12	12,5	15,5	G6F2H9+FE1
3x25	230-240 ~	3	48 1,86	1,89	4,46	5,51	6,19	3,53	3,10	2,95	2,95	2,54	A1	2	2	2	2	2	2	2	17	18	17	18	24	G6F2P9+FE1
5x10	400-4153N~	5.2	60 2,33	2,37	6,89	7,74	4,41	3,87	3,69	3,17	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	12,5	12	12,5	15,5	G6F2H9+T
5x10	400-4153N~	5.2	48 1,86	1,89	4,46	5,51	6,19	3,53	3,10	2,95	2,95	2,54	A1	2	2	2	2	2	2	2	17	18	17	18	24	G6F2P9+T
5x10	400-4153N~	5.2	62 2,41	2,44	5,76	7,12	8,00	4,56	4,00	3,81	3,82	3,28	A1	1	1	1	1	1	1	1	24	24	24	24	31	G6F3BH12
3x25	230-240 ~	3	62 2,41	2,44	5,76	7,12	8,00	4,56	4,00	3,81	3,82	3,28	A1	1	1	1	1	1	1	1	24	24	24	24	31	G6F3MH12
3x25	230-240 ~	3	69 2,68	2,72	7,92	8,90	5,07	4,45	4,24	4,25	3,65	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	27	28	27	27,5	34,5	G6F3H12+FG1
5x10	400-4153N~	5.2	69 2,68	2,72	7,92	8,90	5,07	4,45	4,24	4,25	3,65	A1	1	1	1	1	1	1	1	1	29,7	31	29,7	30	34,5	G6F3H12+T
3x25	230-240 ~	3	62 2,41	2,44	5,76	7,12	8,00	4,56	4,00	3,81	3,82	3,28	A1	1	1	1	1	1	1	1	24	24	24	24	31	G6F3H12+FE1
5x10	400-4153N~	5.2	62 2,41	2,44	5,76	7,12	8,00	4,56	4,00	3,81	3,82	3,28	A1	2	2	2	2	2	2	2	24	24	24	24	31	G6F3H12+TE



مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G9F2M • G9F2MP	2 موقد مع حيز مفتوح	ملم (965) 900 x 900 x 400	A1
G9F4M • G9F4MP	4 موقد مع حيز مفتوح	ملم (965) 900 x 900 x 800	A1
G9F6M • G9F6MP	6 موقد مع حيز مفتوح	ملم (965) 900 x 900 x 1200	A1
G9F4+FG • G9F4P+FG	4 موقد مع فرن غاز	ملم (965) 900 x 900 x 800	A1
G9F6+FG • G9F6P+FG	6 موقد - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز	ملم (965) 900 x 900 x 1200	A1
G9F4+FE	4 موقد - 1 فرن كهربائي	ملم (965) 900 x 900 x 800	A1
G9F6+FE	6 موقد - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي	ملم (965) 900 x 900 x 1200	A1
G9F4+FG1 • G9F4P+FG1	4 موقد - 1 فرن غاز 600×400	ملم (965) 900 x 900 x 800	A1
G9F6+FG1 • G9F6P+FG1	4 موقد - 1 فرن غاز 600×400	ملم (965) 900 x 900 x 1200	A1
G9F6+T • G9F6P+T	6 موقد - 1 فرن غاز 1200 ملم	ملم (965) 900 x 900 x 1200	A1
G9F8+2FG • G9F8P+2FG	8 موقد - 2 فرن غاز	ملم (965) 900 x 900 x 1600	A1
G9F8+2FG1 • G9F8P+2FG1	8 موقد - 2 فرن غاز 600×400 ملم	ملم (965) 900 x 900 x 1600	A1
G9F8+2FE	8 موقد - 2 فرن كهربائي	ملم (965) 900 x 900 x 1600	A1
G9TPM	1 صفيحة إشعاعية على حامل ثلاثي القوائم	ملم (1065) 900 x 900 x 800 *	A1
G9TP + FG	1 صفيحة إشعاعية - 1 فرن غاز	ملم (1065) 900 x 900 x 800 *	A1
G9TP + FG1	1 صفيحة إشعاعية - 1 فرن غاز 600×400 ملم	ملم (1065) 900 x 900 x 800 *	A1
G9TP2FM	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد غاز على حامل ثلاثي القوائم	ملم (1065) 900 x 900 x 1200 *	A1
G9TP2F + FG	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد غاز - 1 فرن غاز	ملم (1065) 900 x 900 x 1200	A1
G9TP2F + FG1	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد غاز - 1 فرن غاز 600×400 ملم	ملم (1065) 900 x 900 x 1200	A1
G9TP2F + T	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد غاز - 1 فرن غاز 1200 ملم	ملم (1065) 900 x 900 x 1200	A1
G9TP4FM	1 صفيحة إشعاعية - 4 موقد مع حيز مفتوح	ملم (1065) 900 x 900 x 1600	A1
G9TP4F + FG	1 صفيحة إشعاعية - 4 موقد مع حيز مفتوح	ملم (1065) 900 x 900 x 1600	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG9F2M • SG9F2MP	2 موقد غاز مع حيز مفتوح	ملم (920) 900 x 900 x 400	A1
SG9F4M • SG9F4MP	4 موقد غاز مع حيز مفتوح	ملم (940) 900 x 900 x 800	A1
SG9F6M • SG9F6MP	6 موقد غاز مع حيز مفتوح	ملم (940) 900 x 900 x 1200	A1
SG9F4+FG • SG9F4P+FG	4 موقد غاز مع 1 فرن غاز	ملم (1060) 900 x 900 x 800	A1
SG9F6+FG • SG9F6P+FG	6 موقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز	ملم (1060) 900 x 900 x 1200	A1
SG9F4+FE	4 موقد غاز - 1 فرن كهربائي	ملم (940) 900 x 900 x 800	A1
SG9F6+FE	6 موقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي	ملم (940) 900 x 900 x 1200	A1
SG9F6+T • SG9F6P+T	6 موقد غاز - 1 فرن غاز 0021 ملم	ملم (1060) 900 x 900 x 1200	A1
SG9F8+2FG • SG9F8P+2FG	8 موقد غاز - 2 فرن غاز	ملم (1060) 900 x 900 x 1600	A1
SG9F8+2FE	8 موقد غاز - 2 فرن كهربائي	ملم (940) 900 x 900 x 1600	A1
SG9TPM	1 صفيحة إشعاعية على حامل ثلاثي القوائم	ملم (1060) 900 x 900 x 800	A1
SG9TP + FG	1 صفيحة إشعاعية - 1 فرن غاز	ملم (1060) 900 x 900 x 800	A1
SG9TP2FM	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد غاز على حامل ثلاثي القوائم	ملم (1060) 900 x 900 x 1200	A1
SG9TP2F + FG	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد غاز - 1 فرن غاز	ملم (1060) 900 x 900 x 1200	A1
SG9TP4F + FG	1 صفيحة إشعاعية - 4 موقد غاز - 1 فرن غاز	ملم (1060) 900 x 900 x 1600	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LX900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
LXG9F2 - LXG9F2P	2 موقد غاز بارزة	ملم (330) 290 x 900 x 400	A1
LXG9F4 - LXG9F4P	4 موقد غاز بارزة	ملم (330) 290 x 900 x 800	A1
LXG9TP	1 صفيحة إشعاعية بارزة	ملم (450) 290 x 900 x 800	A1



مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G7T4P2FB	1 صفيحة إشعاعية 400 - 2 موقد غاز يركبان على سطح العمل	800 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7T4P2FM	1 صفيحة إشعاعية 400 - 2 موقد غاز مع موبيليا	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7T4P2F + FG1	1 صفيحة إشعاعية 400 - 2 موقد غاز - 1 فرن غاز GN 1/1	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7T4P4FB	1 صفيحة إشعاعية 400 - 4 موقد غاز يركبان على سطح العمل	1200 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7T4P4FM	1 صفيحة إشعاعية 400 - 4 موقد غاز مع موبيليا	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7T4P4F + FG1	1 صفيحة إشعاعية 400 - 4 موقد غاز - 1 فرن غاز GN 1/1	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7T4P4F + FG	1 صفيحة إشعاعية 400 - 2 موقد غاز - 1 فرن غاز GN 1/2	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F2B • G7F2BP	2 موقد	400 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7F4B • G7F4BP	4 موقد	800 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7F6B • G7F6BP	6 موقد	1200 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7F2M • G7F2MP	2 موقد مع حيز مفتوح	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4M • G7F4MP	4 موقد مع حيز مفتوح	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6M • G7F6MP	6 موقد مع حيز مفتوح	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4 + FG • G7F4P + FG	4 موقد مع فرن غاز	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6 + FG • G7F6P + FG	6 موقد - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4 + FE • G7F4P + FE	4 موقد - 1 فرن كهربائي	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6 + FE • G7F6P + FE	6 موقد - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4+FG1 • G7F4P+FG1	4 موقد - 1 فرن غاز 600×400	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6+FG1 • G7F6P+FG1	6 موقد - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز 600×400	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
GG7F4+FE1 • G7F4P+FE1	4 موقد - 1 فرن كهربائي 600×400	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6+FE1 • G7F6P+FE1	6 موقد - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي 600×400	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7TPM	1 صفيحة إشعاعية على حامل ثلاثي القوائم	800 x 700 x 900 (1040)* ملم	A1
G7TP + FG	1 صفيحة إشعاعية - فرن غاز	800 x 700 x 900 (1040)* ملم	A1
G7TP + FG1	1 صفيحة إشعاعية - 1 فرن غاز 600×400	800 x 700 x 900 (1040)* ملم	A1
G7TP2FM	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد على حامل ثلاثي القوائم	1200 x 700 x 900 (1040)* ملم	A1
G7TP2F + FG	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد - 1 فرن غاز	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7TP2F + FG1	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد - 1 فرن غاز 600×400	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6 + T • G7F6P + T	6 موقد - 1 فرن tuttoforno	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7TP2F + T	1 صفيحة إشعاعية - 2 موقد - 1 فرن tuttoforno	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1



مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة 600

النوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (410) 290 x 600 x 600	2 موافد High Power يركبان على سطح العمل	G6F2BH6
A1	ملم (410) 290 x 600 x 600	2 موافد Max Power يركبان على سطح العمل	G6F2BP6
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 600	2 موافد High Power مع موبيليا	G6F2MH6
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 600	2 موافد Max Power مع موبيليا	G6F2MP6
A1	ملم (410) 290 x 600 x 900	2 موافد High Power يركبان على سطح العمل	G6F2BH9
A1	ملم (410) 290 x 600 x 900	2 موافد Max Power يركبان على سطح العمل	G6F2BP9
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد High Power مع موبيليا	G6F2MH9
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد Max Power مع موبيليا	G6F2MP9
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 600	2 موافد High Power + فرن غاز GN 1/1	G6F2H6+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 600	2 موافد High Power + فرن غاز GN 1/1	G6F2P6+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 600	2 موافد High Power + فرن كهربائي GN 1/1	G6F2H6+FE1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 600	2 موافد Max Power + فرن كهربائي GN 1/1	G6F2P6+FE1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد High Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1	G6F2H9+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد Max Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1	G6F2P9+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد High Power - 1 خزانة محايدة - فرن كهربائي GN 1/1	G6F2H9+FE1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد Max Power - 1 خزانة محايدة - فرن كهربائي GN 1/1	G6F2P9+FE1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد High Power + فرن غاز Tuttamisura	G6F2H9+T
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد Max Power + فرن غاز Tuttamisura	G6F2P9+T
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد High Power + فرن كهربائي Tuttamisura	G6F2H9+TE
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	2 موافد Max Power + فرن كهربائي Tuttamisura	G6F2P9+TE
A1	ملم (410) 290 x 600 x 1200	3 موافد High Power تركيب على سطح العمل - الطول = 1200 ملم	G6F3BH12
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد High Power تركيب على سطح العمل - الطول = 1200 ملم	G6F3MH12
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد High Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1 - الطول = 1200 ملم	G6F3H12+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد High Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1 - الطول = 1200 ملم	G6F3H12+T
A1	ملم (410) 290 x 600 x 1200	3 موافد Max Power تركيب على سطح العمل - الطول = 1200 ملم	G6F3BP12
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد Max Power تركيب على سطح العمل - الطول = 1200 ملم	G6F3MP12
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد Max Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1 - الطول = 1200 ملم	G6F3P12+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد Max Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1 - الطول = 1200 ملم	G6F3P12+T
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد High Power - 1 خزانة محايدة - فرن كهربائي GN 1/1 - الطول = 1200 ملم	G6F3H12+FE1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 1200	3 موافد High Power - 1 خزانة محايدة - فرن غاز GN 1/1 - الطول = 1200 ملم	G6F3H12+TE
A1	ملم (410) 290 x 600 x 900	3 موافد High Power تركيب على سطح العمل - الطول = 900 ملم	G6F3BH9
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	3 موافد High Power + فرن غاز GN 1/1	G6F3H9+FG1
A1	ملم (1020) 900 x 600 x 900	3 موافد High Power + فرن غاز Tuttamisura - الطول = 900 ملم	G6F3H9+T

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة 1200

النوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (940) 900 x 1200 x 900	4 موافد High Power	G12F4H9M
A1	ملم (940) 900 x 1200 x 900	4 موافد High Power + فرن غاز نافذ GN 3/1	G12F4H9 + FGP
A1	ملم (940) 900 x 1200 x 900	4 موافد Max Power	G12F4P9M
A1	ملم (940) 900 x 1200 x 900	4 موافد Max Power + فرن غاز نافذ GN 3/1	G12F4P9 + FGP



دليل الاستعمال

420	القياسات
417	المعلومات الفنية
409	تعليمات محدّدة



WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL. _____
PART NUMBER: _____

cod. 31878500

Ed. 06/15

BERTO'S S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy