Mod: EDI/BM4

Production code: 65/40 BME-D





DE

BAINMARIE UND FRITTENWANNE Installation-Gebrauch-Wartung









MOD.							
_60/30 BME	_65/40 BME	_70/40 BME	_90/40 BME				
_60/60 BME	_65/70 BME	_70/70 BME	_90/80 BME				
_60/40 BME-D	_65/40 BME-D		_90/40 BMG				
_60/60 BME-D	_65/70 BME-D		_90/80 BMG				
_60/30 SPE _60/40 SPE-D	_65/40 SPE _65/40 SPE-D	_70/40 SPE	_90/40 SPE				

Doc.n°	252.443.00		
Edition	01		



IT	BAGNOMARIA E SCALDAPATATE Installazione-Uso-Manutenzione
UK	BAIN MARIE AND POTATO WARMER Installation-Use-Maintenance
FR	BAIN MARIE ET CHAUFFE-POMMES DE TERRE Installation-Emploi-Entretien
DE	BAINMARIE UND FRITTENWANNE Installation-Gebrauch-Wartung
ES	BAÑO MARIA Y CONSERVADOR DE PATATS Instalación-Uso-Mantenimiento
NL	AU BAIN-MARIE EN AARDAPPELOPWARMER Installatie-Gebruik-Onderhoud







MOD.							
_60/30 BME	_65/40 BME	_70/40 BME	_90/40 BME				
_60/60 BME	_65/70 BME	_70/70 BME	_90/80 BME				
_60/40 BME-D	_65/40 BME-D		_90/40 BMG				
_60/60 BME-D	_65/70 BME-D		_90/80 BMG				
_60/30 SPE _60/40 SPE-D	_65/40 SPE _65/40 SPE-D	_70/40 SPE	_90/40 SPE				

Doc.n°	252.443.00
Edition	01

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG	37
I. ALLGEMEINE HINWEISE	37
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	38
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN	38
2. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	38
3. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	
4. AUSPACKEN	38
5. GERÄTEAUFSTELLUNG	39
6. ANSCHLÜSSE	39
7. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	40
8. INBETRIEBNAHME	41
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	41
9. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	41
10. GEBRAUCH DER GASBEHEIZTEN BAIN-MARIE	42
11. GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN BAIN-MARIE	43
12. GEBRAUCH DES FRITTENWANNE	43
13. STILLSTANDZEITEN	44
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN	44
14. REINIGUNGSHINWEISE	44
V. WARTUNGSANLEITUNGEN	
15. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	45
16. INBETRIEBNAHME	45
17. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	45
18. ERSATZ VON BAUTEILEN	
19. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	
20. HAUPTKOMPONENTEN	
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTAL	ACION
- INSTALLATIESCHEMA'S	70
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIGIMAGE-ABBCIFRAS-AFBEELDINGEN	85
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNIS	CHE
GEGEVENS Ugelli e regolazioni - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Dusen und Einstellungen - Boquillas y los ajustes - Verstuiver	
REGELINGEN	
IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCH	
GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES -	L
	07
Categorieën en druk	_
X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCH	
GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DA	
GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR	
XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCH	Ε
GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI ATECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPARI	EILS
ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	89

DE - INSTALLATION - GEBRAUCH - WARTUNG

ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG **AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT** WICHTIGE HINWEISE ZUR **INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND** WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. **NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN** DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.



BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG **UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG** AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE **DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL** "MONTAGEANLEITUNG" LESEN BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE **BEACHTEN SIE DIE** SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN. **ACHTUNG: DIE FLÄCHEN, DIE DAS** SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" HABEN, SIND VON GEFÄHRLICHER



SPANNUNG BETROFFEN.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.

Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutz wird order sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Geràt vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanlei-tungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen PP).

GERÄTE

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes Blech, Kupfer...).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



DAS SYMBOL DER
DURCHGESTRICHENEN MÜLLTONNE AUF
DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG
BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM
ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT
VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN
ENTSORGT WERDEN MUSS.

DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH **ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM** HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER, DER SICH VON DIESEM GERÄT **BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM** HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE **GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE** SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT. DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN **AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND** UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG **UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS** DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST. DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER **VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG** VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

2. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN
DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR
BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT
DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht. Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den

Gerätekomponenten vor.

3. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

4. AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

Entfernen Sie die Verpackung.

Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etz., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungsele-ment gelieferten Anleitungen.

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP " A1 "

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP "B21 "

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP " B11 "

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rau-chabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio-nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

6. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.

Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.

Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



ACHTUNG: DIE FLÄCHEN, DIE DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" HABEN, SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN.

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den

Erdleiter mit der durch das Symbol markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.

Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.

Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.



7. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.

Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erfor-derlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltknebels ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbe-griffen.

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die ganze Gas-Baugruppe (Gashahn, Gasschlauch, Haupt-und Zündbrenner, Vorderwand der Verbrennungskammer) aus.

Lockern Sie die Schraube V.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Positionieren Sie den Luftregler in dem in der Tabelle TAB1 angegebenen Abstand A.

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DERZUNDBRENNERDUSE

Bedienfeld entfernen.

Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.

Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

8. INBETRIEBNAHME

Ùberprùfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Geràtebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen " nachschlagen.

GASGERÀTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÙFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.

Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.



ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

9. HINWEISE FÜR DEN BENUTZFR



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN,
DIE DURCH MISSACHTUNG DER
NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.



Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet wer-den. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Ge-brauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs. Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide

dem Geràt vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

10. GEBRAUCH DER GASBEHEIZTEN BAIN-MARIE

Das Gerät ist für das indirekte Garen in Behältern und zum Warmhalten von Speisen bestimmt.

Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein bzw. lassen sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.

Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.

Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.

Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reini-gung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerun-gen darin bilden können.

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES TANKS

FÜLLEN

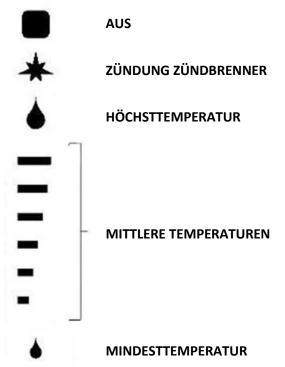
Die Top Geräte sind mit einem vorderen Abfluss ausgestattet der sich auf dem Bedienfeld befindet. Stellen Sie sicher, dass der Abfluss geschlossen ist (Hebel auf der rechten Seite). Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.

ENTLEEREN

- Bewegen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn. Der Abfluss ist komplett geöffnet, wenn der Griff auf der linken Seite ist. Falls erforderlich, leere Container mehrmals.
- Die Geräte der Serie 600 und 650 haben vornen Abfluss und sind daher mit Abfluss-Schlauch mit Bajonett ausgestattet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

- Den Bedienknopf eindrücken und auf "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel f
 ür ca. 20 Sekunden gedr
 ückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Z
 ündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zünd " amme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.
- Sie können den Zündbrenner über die mittlere Öffnung am Geräteboden mit einer kleinen Flammen anzünden.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

 Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel drücken und auf "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " Aus " drehen.

11. GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN BAIN-MARIE



ACHTUNG!

Das Gerät ist für das indirekte Garen in Behältern und zum Warmhalten von Speisen bestimmt.

Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.

Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reini-gung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerun-gen darin bilden können.

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES TANKS

FÜLLEN

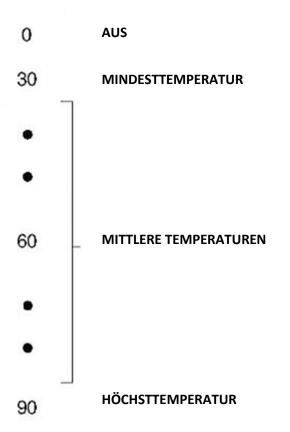
- Stecken Sie das Überlaufrohr in die Ablassöffnung des Beckens.
- Füllen Sie den Tank bis zum Maximum-Markierung das an der Wand des Tanks.
- Verwenden Sie nicht die Ausrüstung mit einem Wasserstand höher als der maximale Pegel Marke.

ENTLEEREN

 Nehmen Sie das Überlaufrohr aus der Ablassöffnung des Beckens.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknopf hat folgende Betriebsstörungen:



EINSCHALTEN

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

AUSSCHALTEN

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

12. GEBRAUCH DES FRITTENWANNE

De Geräte funktioniert ohne Wasser. Die Speisen werden direkt in dermitgelieferten abnehmbaren Wanne erwärmt.



DIE GERÄTEOBERFLÄCHEN SIND HEIß!

Vergessen nicht, dass die Temperatur der Lampe nach dem Löschen ziemlich hoch bleibt. Der Betrieb des Tanks

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstel-lungen:

0

AUS

EINSCHALTEN

- Drehen Sie den Knopf

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

ENTLEERUNG DES EINSATZES

Den Einsatz vom Gerät abnehmen.

Dabei muß folgendes beachtet werden:

 Hände vor Hitze schützen (z. B. mit Handschuhe) den Köper vor eventuellen heißen Speisespritzern schützen (während der Abnehm, Transport-und Entleerungsvorgängen).

Einen ausreichend bemessenen und aus temperaturbeständigem Material bestehenden Auffangbehälter verwenden

13. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfl ächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

14. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN,
DIE DURCH MISSACHTUNG DER
NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.
VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS



MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

Reinigen Sie täglich die Außen " ächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.

Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Ho-chdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.

Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

GARBECKEN

Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.

Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den ent-sprechenden Produkten.

v. WARTUNGSANLEITUNGEN

15. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

16. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

17. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASBEHEIZTE BAIN-MARIE

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.
- Die Zundkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügendgedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsòffnungen verstopft).

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.

ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

DAS GERÄT HEIZ NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

FRITTENWANNE

DAS GERÄT HEIZ NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

18. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND.



STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.



VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.



STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.

GASBEHEIZTE BAIN-MARIE

ERSATZ DES GASVENTILS UND DES PIEZOZUNDERS.

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES HAUPTBRENNERS, DES ZÙNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS UND DER ZUNDKERZE.

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die ganze Gas-Baugruppe (Gashahn, Gasschlauch, Haupt-und Zündbrenner, Vorderwand der Verbrennungskammer) aus.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

ERSETZEN DER HEIZUNG UND LICHT LEUCHTET.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BETRIEBS.

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

FRITTENWANNE

ERSATZ DES INFRARODHEIZELEMENT

- Die Abdeckung des Heizelements.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES HEIZELEMENTS

- Die Knebel abziehen und Bedienblende entfernen muß auch der Einsatz abgenommen werden.
- Den defekten Heizkörper abhängen undentfernen.
 Den Heizkörper ersetzen und die Dichtung des Befestigungsflansch wiederrichtig positionieren (besser auch ersetzen).

19. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geràteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

20. HAUPTKOMPONENTEN

GASBEHEIZTE BAIN-MARIE

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozùnder

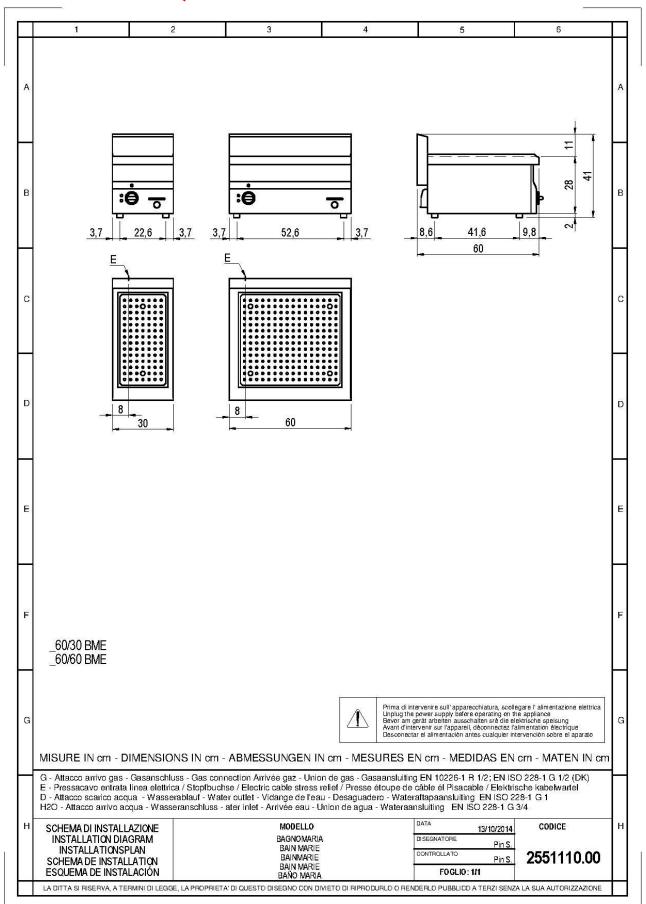
ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

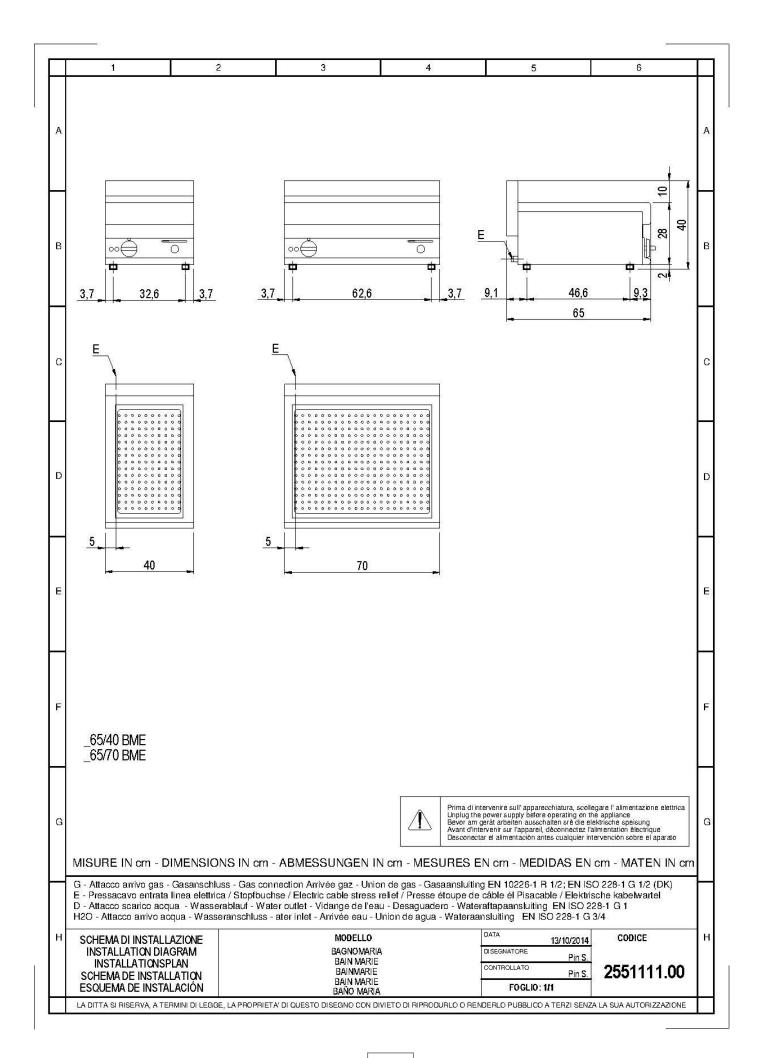
- Betriebsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe
- Wahlschalter

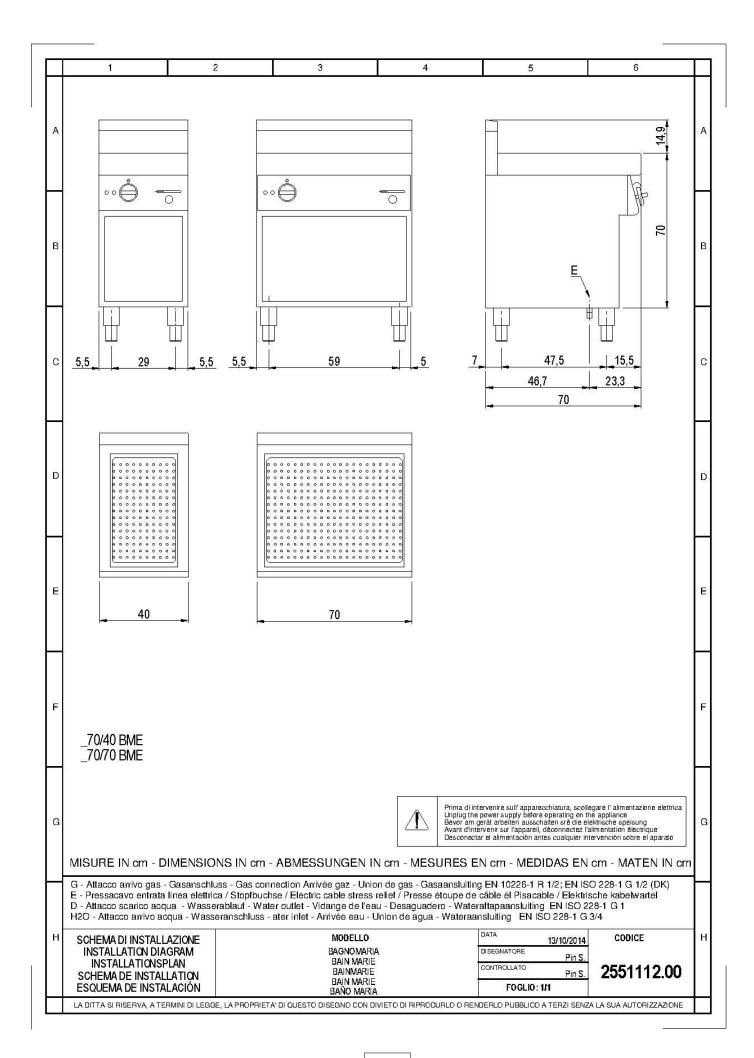
FRITTENWANNE

- Kontrolllampe
- Wahlschalter
- Infrarodheizelement

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S





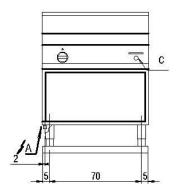


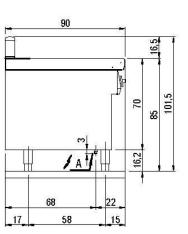
Mod.90/40 BME kW 2,2 VAC 230+1

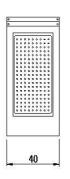
ė

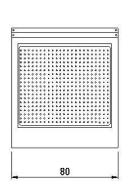
C

Mod.90/80 BME kW 4,41 VAC 400+3N









A= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE ELEKTROANSCHLUSS ELECTRY SUPPLY INLET

VAC 400+3N VAC 230+1

C= ATTACCO SCARICO ACQUA TUYAU DE DECHARD DE BAC WASSERABLAUFANSCHLUSS WATER OUTLET CONNECTOR

Ø 3/4 "gas M Ø 3/4 "màle Ø 3/4 "aussengew

Ø 3/4 "in.dia

SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO BAGNO MARIA ELETTRICO EL. BAIN MARIE ELEKTRO WASSERBAD EL. BAñO MARIA

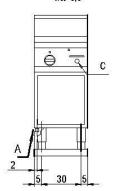
data: 21/01/2009 P.L. nome: ultima mod.:_ FOGLIO: 1/1

CODICE

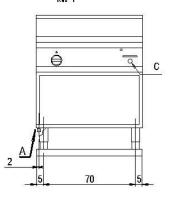
255.117.02

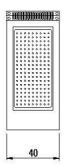
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

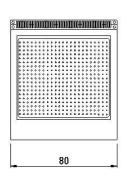
Mod. 90/40 BMG kW 3,5



Mod. 90/80 BMG kW 7







A= ATTACCO GAS 1/2 " G CONICO ARRIVE GAZ 1/2 " G GASANSCHLUSS 1/2 " G DIN 2999 GAS INLET CONNECTION 1/2 " G POUR FRANCE DENEMARK ARRIVEE' GAZ 1/2 " ISO 228-1

ISO 7-1

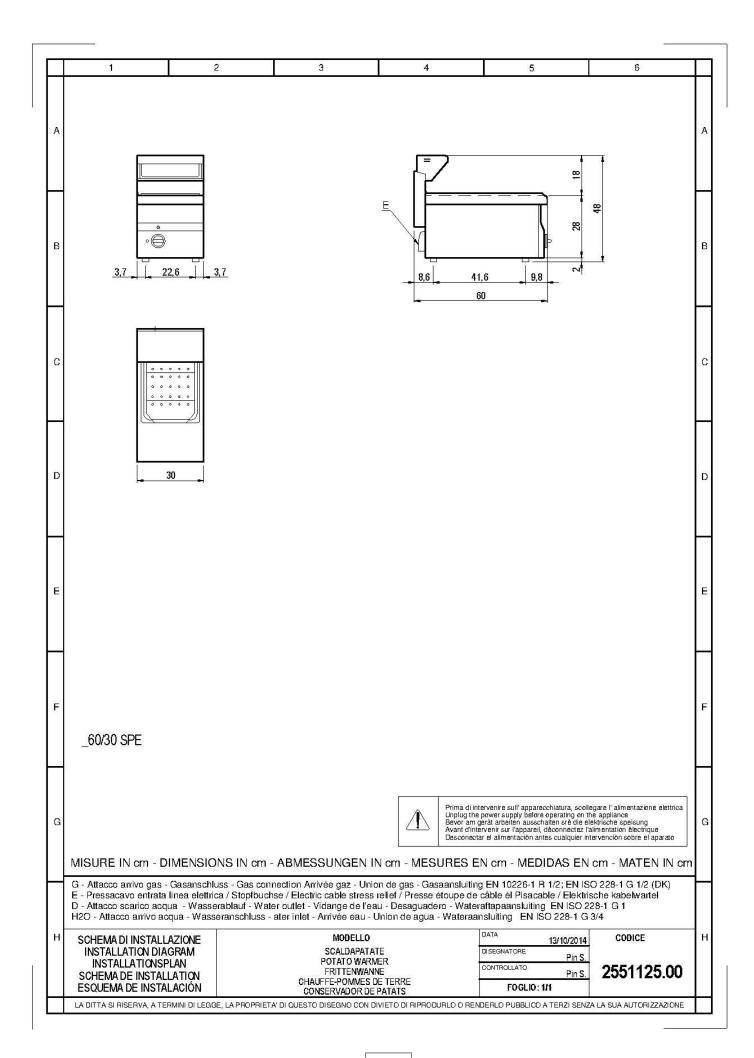
C= ATTACCO SCARICO ACQUA TUYAU DE DECHARD DE BAC WASSERABLAUFANSCHLUSS WATER OUTLET CONNECTOR Ø 3/4 "gas M Ø 3/4 "måle Ø 3/4 "aussengew Ø 3/4 "in.dia APPARECCHIO TIPO A: I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

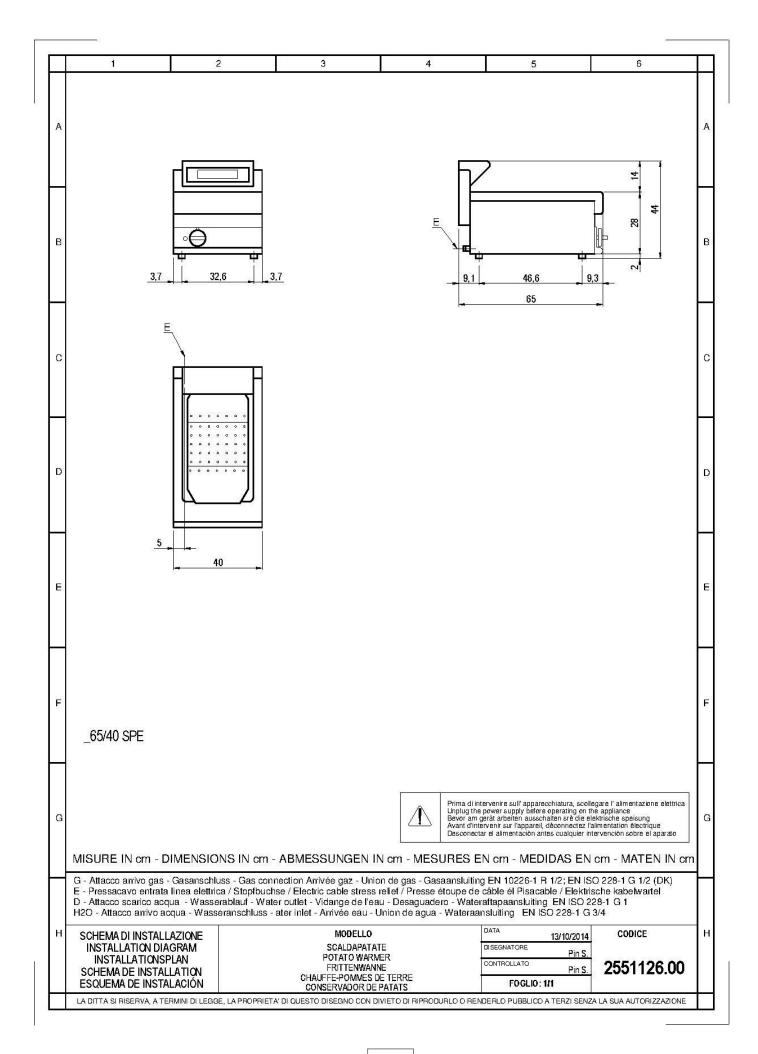
AT || 2H3B/P BE || _{2E+3+} DE || 2ELL3B/P DK ||_{2H3B/P} ES || 2H3+ FI || 2H3B/P FR ||_{2E+3+} GR | 3+ GB ||_{2H3+} IE || _{2H3+} IT ||_{2H3+} LU || 2E3B/P NL || 2L3B/P NO | 3B/P PT || 2H3+ SE ||_{2H3B/P} CH ||_{2H3B/P} CH ||2H3+

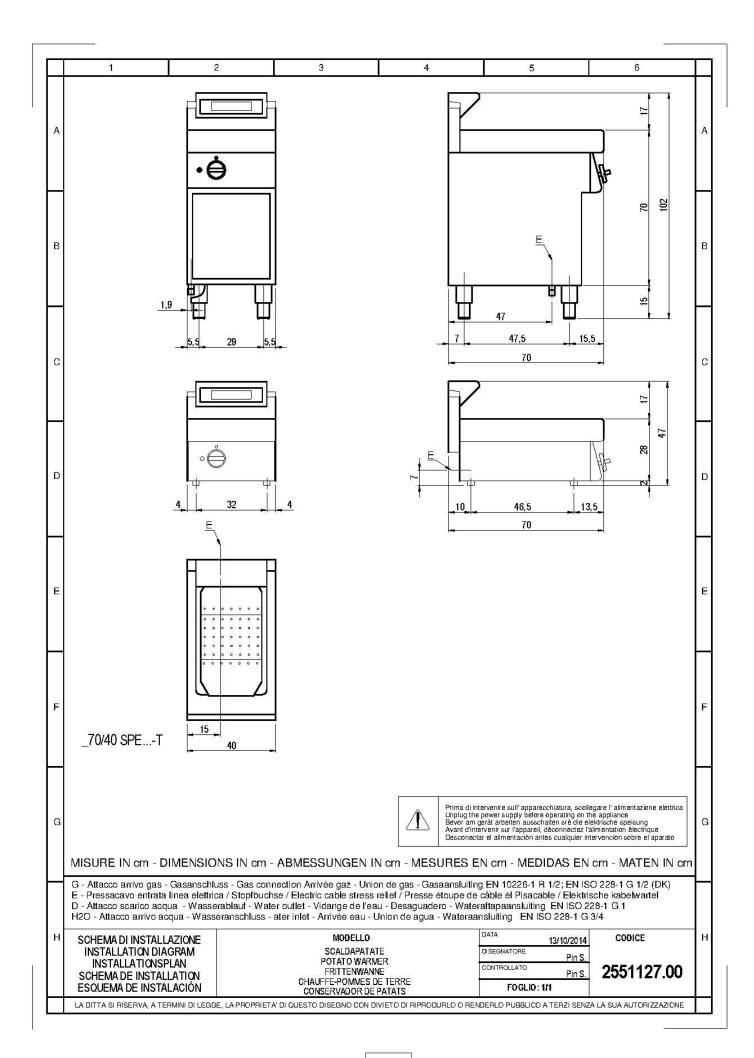
SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN MODELLO BAGNO MARIA A GAS GAS BAIN MARIE GAS WASSERBAD GAS BAñO MARIA | data:______ 21/01/2009 | nome:______ P.L | ultima mod.:____ / | FOGLIO: 1/1 CODICE

255.121.03

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE







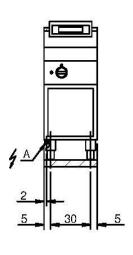
SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA D'INSTALLATION INSTALLATIONSPLAN INSTALLATION DIAGRAM

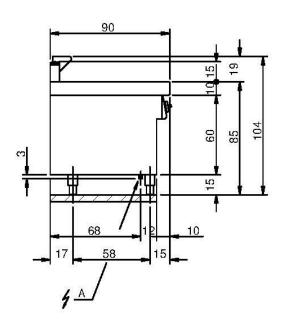
MOD. 90/40 SPE

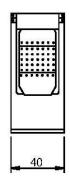
CODICE 255.352.00

DATA 11-10-1999

Mod 90/40 SPE 1 kW

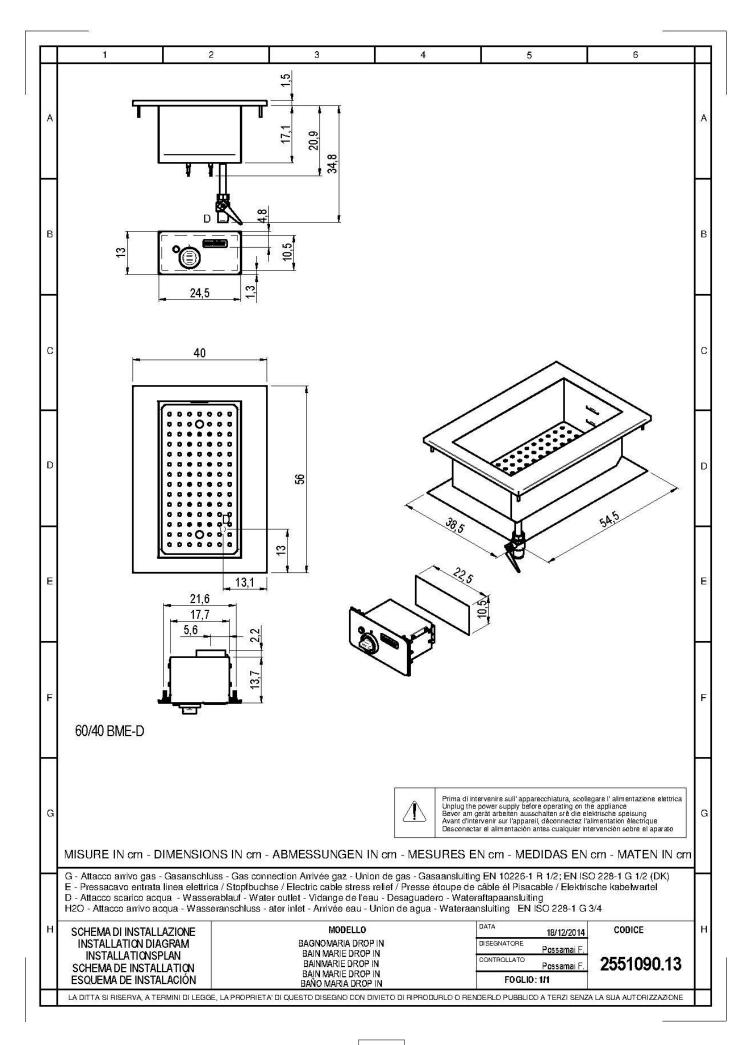


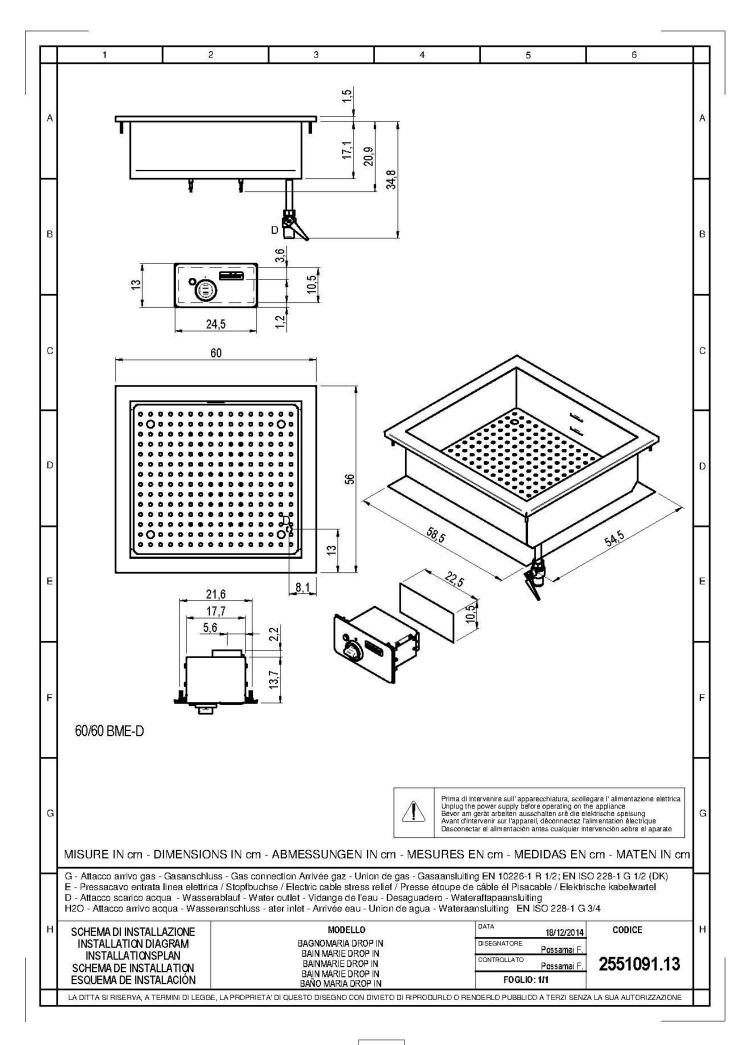


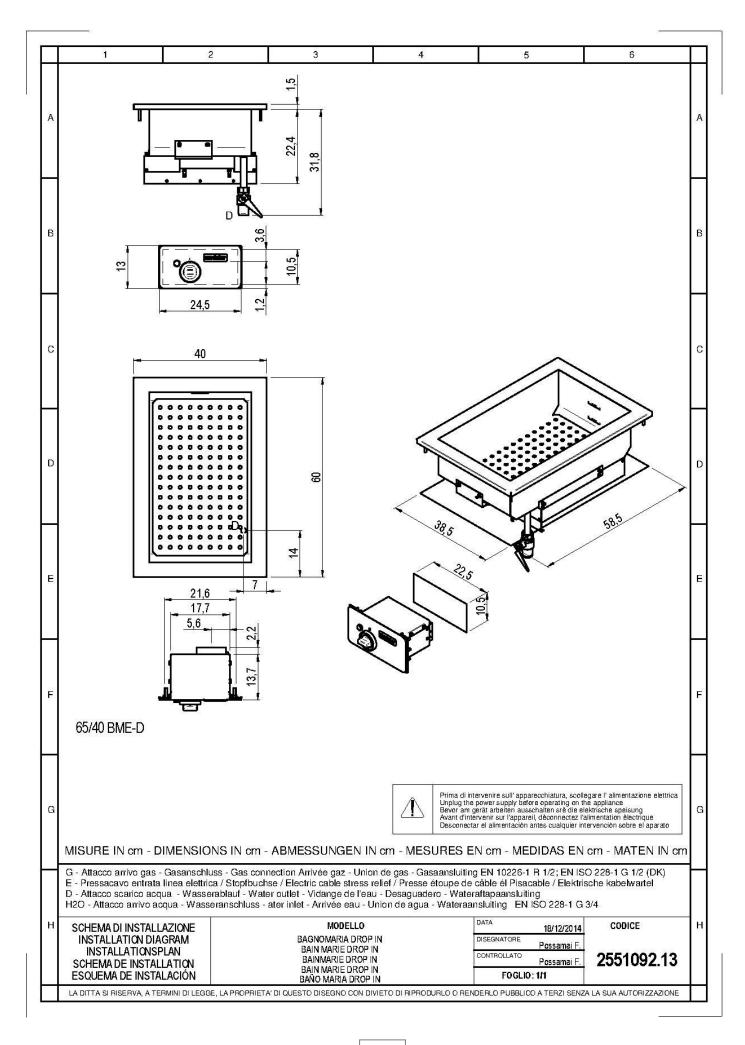


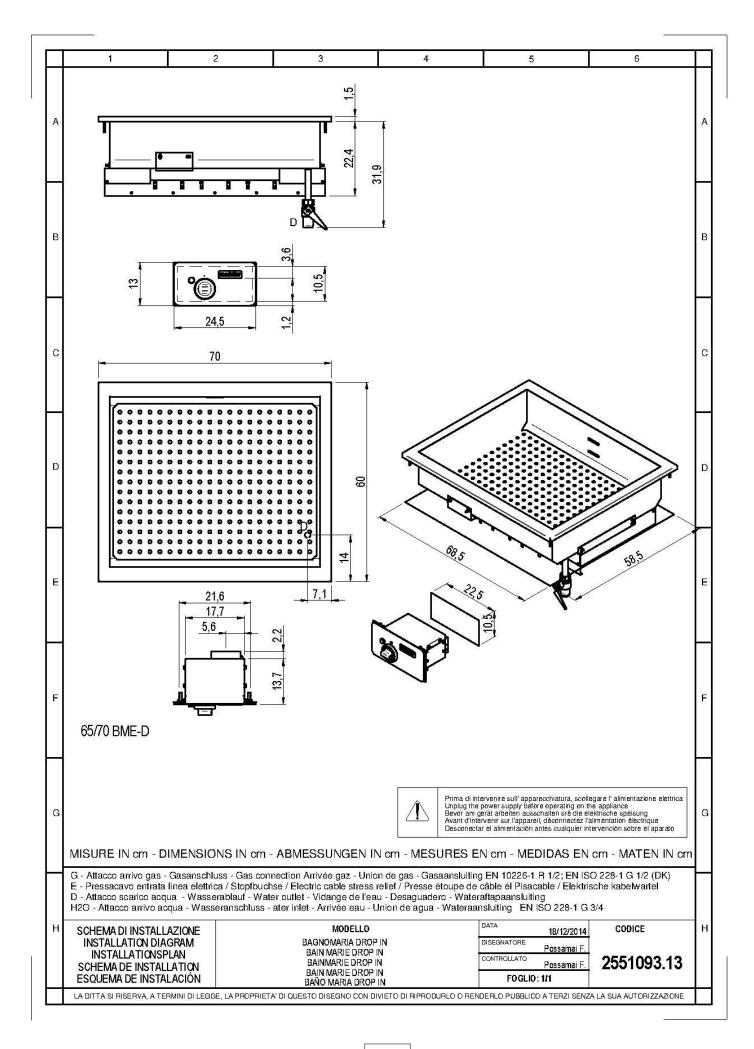
Entrata alimentazione elettrica Arrivee alimentation electrique Elektroanschluss VAC 230+1 Electric supply inlet

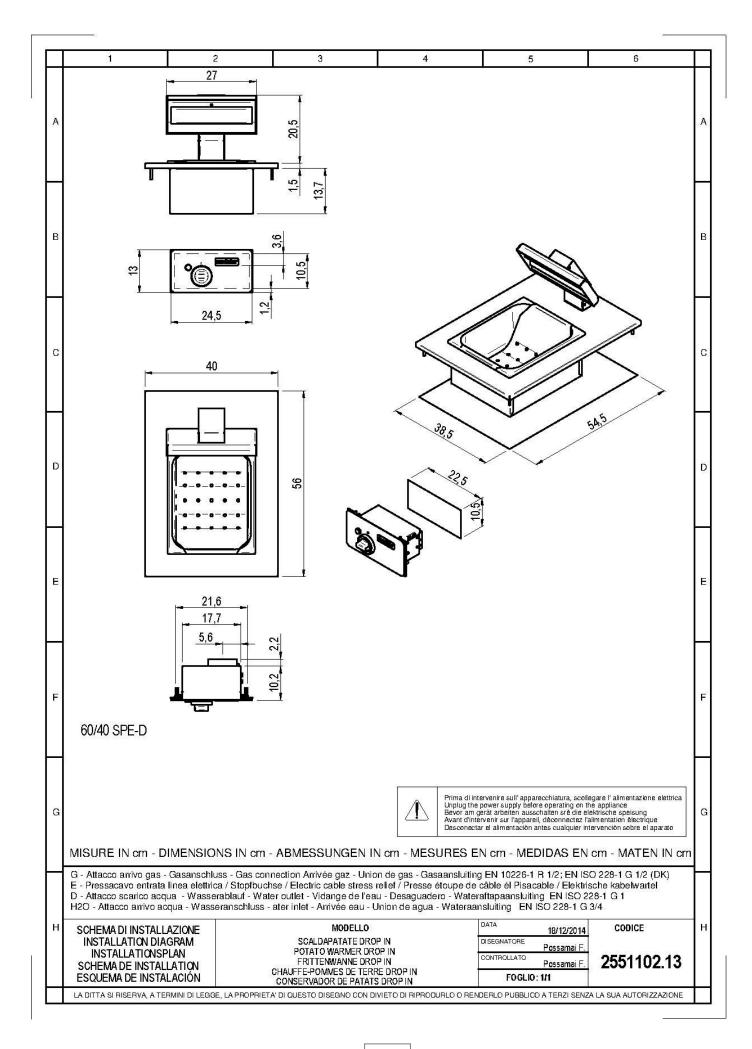
A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

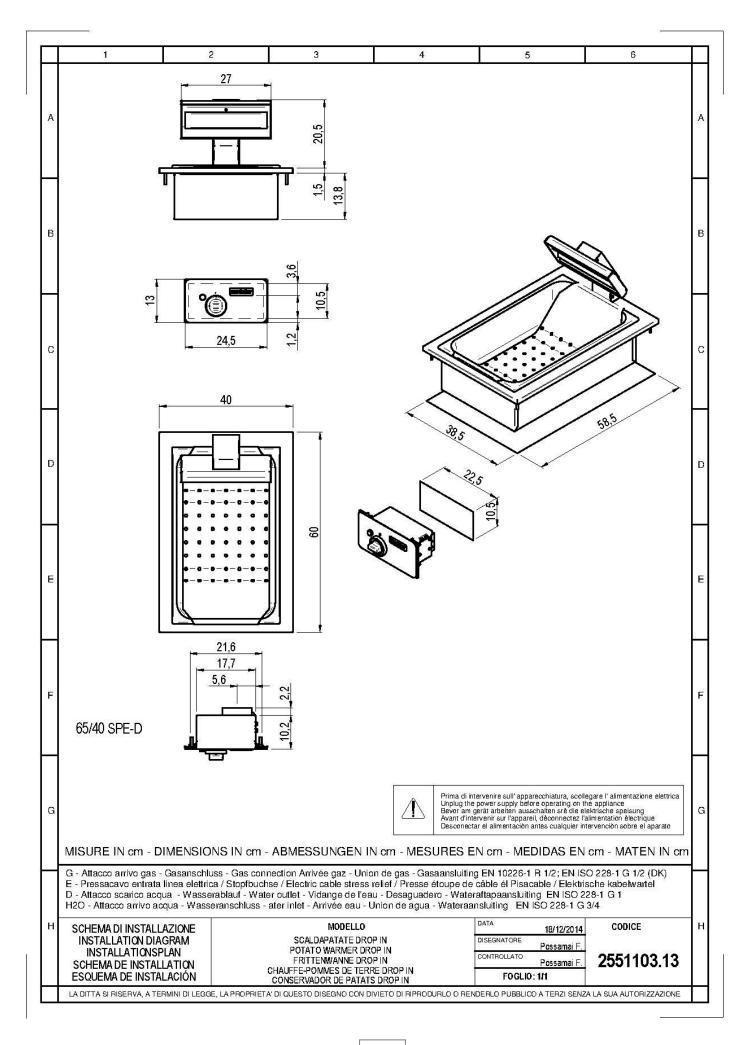


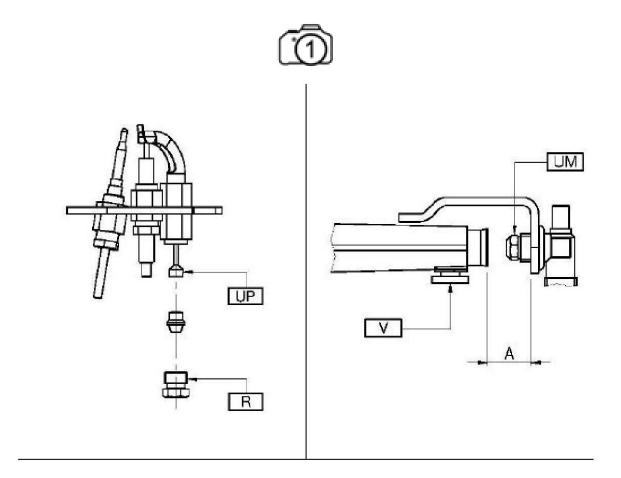


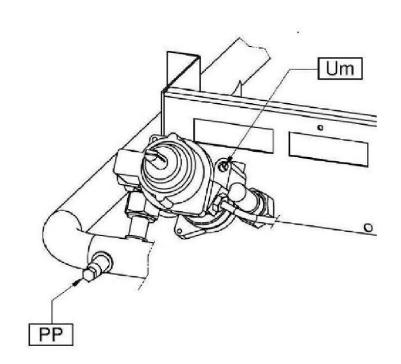












VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Ugelli e regolazioni - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Dusen und Einstellungen - Boquillas y los ajustes - Verstuivers en regelingen

TAB1						
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP	_90/40 BMG	_90/80 BMG		
G20 G20/G25	20 20/25	UM UP A (mm) Um	145 36 10 REG	200 36 10 REG		
G25	20	UM UP A (mm) Um	160 36 10 REG	220 36 10 REG		
G25	25	UM UP A (mm) Um	150 36 10 REG	210 36 10 REG		
G20	25	UM UP A (mm) Um				
G25.1	25	UM UP A (mm) Um				
G30/G31	28-30/37 28-30	UM UP A (mm) Um	97 19 5 58	130 19 10 85		
G30/G31	37	UM UP A (mm) Um				
G30/G31	50	UM UP A (mm) Um	82 19 5 58	115 19 10 85		
G110	8	UM UP A (mm) Um				
G120	8	UM UP A (mm) Um				

Pa: Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitdruck

UM: Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP: Pilota - Zùndbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A: Apertura Aereatore - Óffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

REG: Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld

IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Categorie e pressioni - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Druck - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

Paese Land Country Pays	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categorie	Gas-Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordment Pression de conexion Aansluitdruck (mbar)			
Pais			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max	
PL	I2E	G20	20	17	25	
LU CY	13+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45	
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35	
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45	
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30	
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45	
		G20	20	17	25	
DE	II2ELL3B/P	G25	20	18	25	
		G30/G31	50	42,5	57,5	
ES GB GR IE IT PT SK	II2H3+	G20	20	17	25	
СН		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45	
MK UA FI BG EE LV LT	П2Н3В/Р	G20	20	17	25	
CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	,	G30/G31	28-30	25	35	
AT CH	П2Н3В/Р	G20	20	17	25	
		G30/G31	50	42,5	57,5	
		G20	25	18	33	
HU	II2HS3B/P	G25.1	25	18	33	
		G30/G31	28-30	25	35	
		G30/G31	50	42,5	57,5	
		G20	20	17	25	
SE	III1ab2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35	
		G110	8	6	15	
		G120	8	6	15	
		G20	20	17	25	
DK IT	III1a2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35	
		G110	8	6	15	
NL	II2L3B/P	G25	25	20	30	
		G30/G31	28-30	25	35	
LU	II2E3+	G20	20	17	25	
	Ţ	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45	

X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature gas - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Technische Daten gasgerate - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparatuur

TAB3												
Modelli Modelle	Larghezza Breite Width	ΣQn	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
Models Modeles Modelos Modellen	Largeur Anchura Breedte		G20 G25 G25 G20 G25.1 G110 G120 G30 G3						G30 (37)	G30 (50)		
	mm	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_90/40 BMG	400	3.5	0.37	0.43	0.43	0.37	0.43	0.90	0.80	0.28	0.28	0.28
_90/80 BMG	800	7	0.74	0.86	0.86	0.74	0.86	1.81	1.61	0.55	0.55	0.55

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractèristiques techniques des appareils electriques - Technische Daten Elektrogerate - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

	TAB4								
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Width		Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer			
	mm	V	N.	Hz	kW	-			
_60/30 BME	300	220-240	1N	50-60	1.50	3G1			
_60/60 BME	600	220-240	1N	50-60	3.00	3G1.5			
_60/40 BME-D	400	220-240	1N	50-60	1.50	3G1			
_60/60 BME-D	600	220-240	1N	50-60	3.00	3G1.5			
_65/40 BME	400	220-240	1N	50-60	1.50	3G1			
_65/70 BME	700	380-415	3N	50-60	3.00	5G1			
_65/40 BME-D	400	220-240	1N	50-60	1.50	3G1			
_65/70 BME-D	700	380-415	3N	50-60	3.00	5G1			
_70/40 BME-T	400	220-240	1N	50-60	1.50	3G1			
_70/40 BME	400	220-240	1N	50-60	1.50	3G1			
_70/70 BME-T	700	380-415	3N	50-60	3.00	5G1			
_70/70 BME	700	380-415	3N	50-60	3.00	5G1			
_90/40 BME	400	220-240	1N	50-60	2.20	3G1			
_90/80 BME	800	380-415	3N	50-60	4.40	5G1			
_60/30 SPE	300	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			
_60/40 SPE-D	400	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			
_65/40 SPE	400	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			
_65/40 SPE-D	400	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			
_70/40 SPE-T	400	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			
_70/40 SPE	400	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			
_90/40 SPE	400	220-240	1N	50-60	1.00	3G1			