

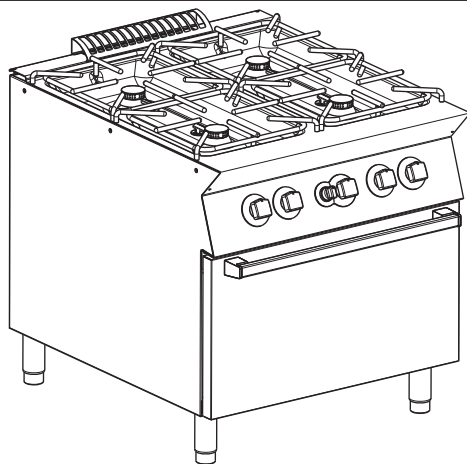
04/2016

Mod: G17/6F12T-N

Production code: 373170



Diamond
catering equipment



N7E

IT (*) - CUCINE

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/Dati tecnici ugelli

(* = lingua originale)

Pag. 4

Pag. 194

GB () - IE - AU - COOKERS**

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

(** = Translation of original instruction)

Page 20

Page 194

DE () - HERDE**

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

(** = Übersetzung der Originalanleitung)

Seite 36

Seite 194

FR () - FORNEAUX**

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

(** = Traduction de l'instruction d'origine)

Page 52

Page 194

ES () - COCINAS**

INSTALLACION, USO Y MANTENIMIENTO

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas

(** = Traducción de instrucción original)

Pág. 68

Pág. 194

NL () - FORNUIZEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

(** = Vertaling van de originele instructies)

Pag. 84

Pag. 194

SE () - SPIS**

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOJDELSE

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

(** = Översättning av originalinstruktioner)

Sidan 100

Sidan 194

DK () - KOMFURER**

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH BRUK

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

(** = Oversættelse af original instruktion)

Side 116

Side 194

PT () - COZINHA**

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E USO

APÊNDICE: Tabla B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos

(** = Tradução de instruções original)

Pág. 132

Pág. 194

GR () - ΚΟΥΖΙΝΕΣ**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΠΕΚ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

(** = Μετάφραση του πρωτοτύπου διδασκαλίας)

Σελ. 146

Σελ. 194

FI () - LIEDET**

ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

(** = Käännös alkuperäisestä opetus)

Sivu 162

Sivu 194

NO () - KOMFYRER**

INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

(** = Oversettelse av originale instruksjoner)

Side 178

Side 194

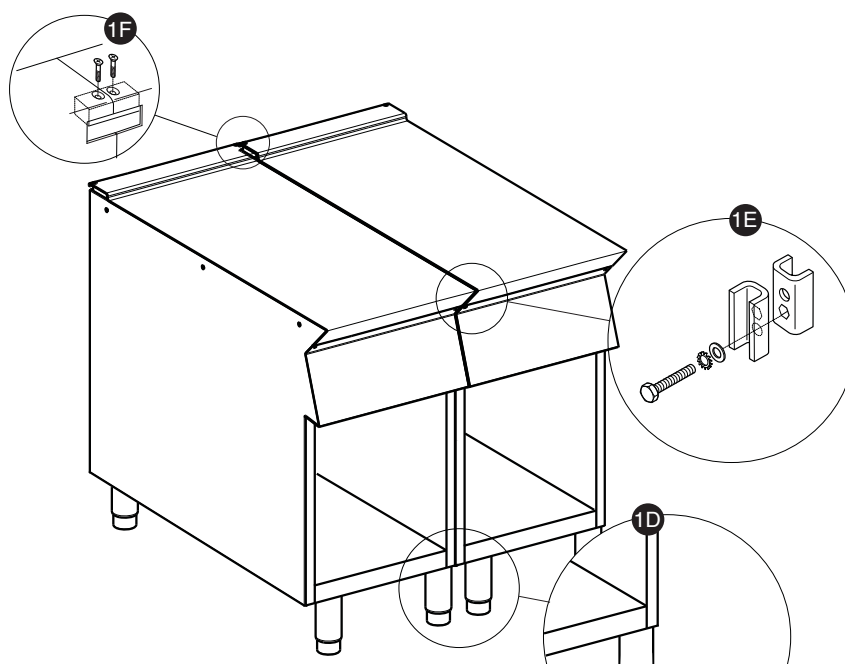
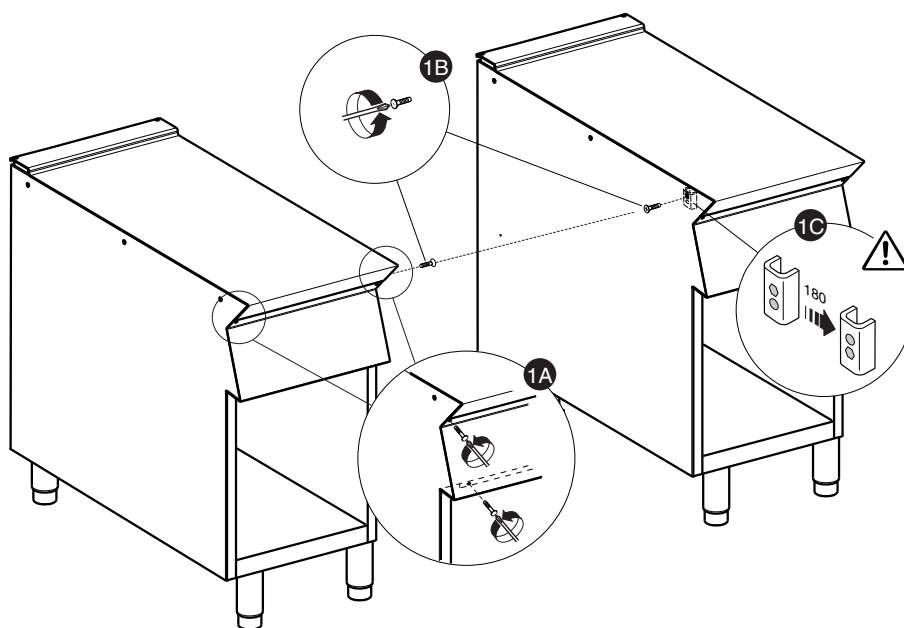


DOC. NO.
EDITION 1

59589AG03
04 2016

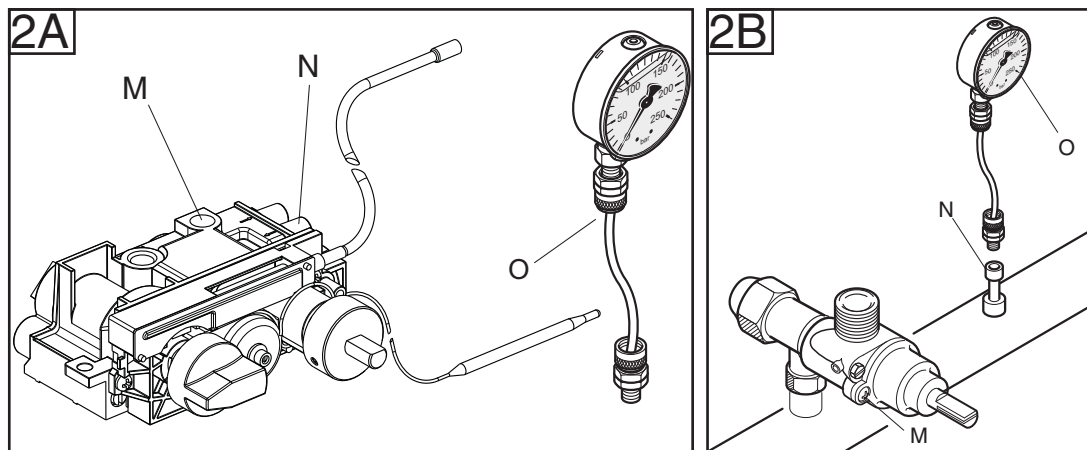
I. IMMAGINI / IMAGES / BILDER / IMAGES / IMÁGENES / BEELDEN / BILDER / BILLEDER / IMAGENS / ΕΙΚΟΝΕΣ / KUVAT / BILDER

1. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ - LAITTEIDEN LIITTÄMINEN - SAMMENKOBLING AV APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS



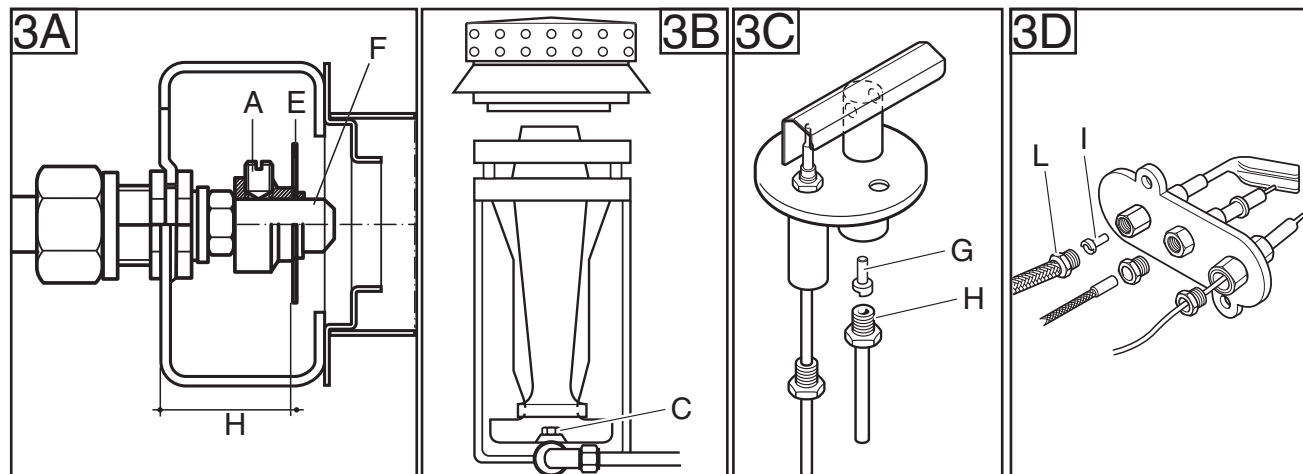
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/TAPS - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - TABLEAU DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGHT OVER VENTILIER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ - KAASUVENTTIILIEN/-HANOJEN KUVA - OVERSIKT OVER VENTILIER/GASSKRANER



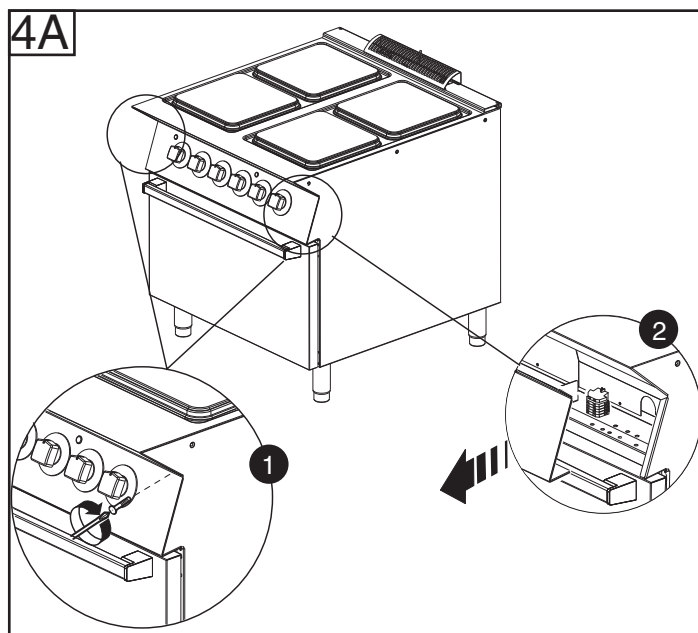
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - FIGURE GAS BURNERS/PILOTS - SCHAU-BILD HAUPTBRENNER/PILOTBRENNER - TABLEAU DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGHT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSIKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ - KAASUPOLTTIMIEN/PILOTTILIEKKIEN KUVA - OVERSIKT OVER GASSBRENNERE/PILOTFLAMMER



4.

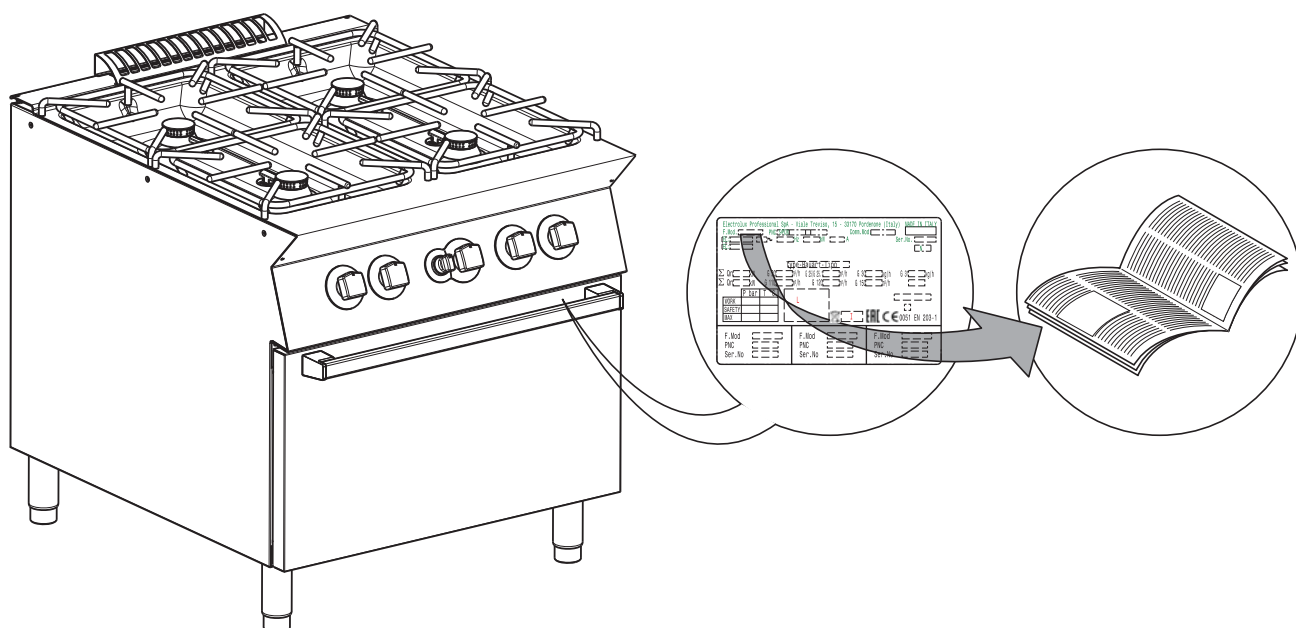
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISCHE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ - SÄHKÖLIITÄNNÄT - OVERSIKT OVER ELEKTRISCHE TILKOBLINGER



INHALT

I. BILDER	2
II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	37
III. ALLGEMEINE HINWEISE	41
IV. UMWELTSCHUTZ	43
1. VERPACKUNG.....	43
2. BETRIEB	43
3. REINIGUNG.....	43
4. ENTSORGUNG	43
V. INSTALLATION	43
1. BEZUGSNORMEN	43
2. AUSPACKEN.....	43
3. AUFSTELLUNG	43
4. ABGASFÜHRUNG.....	44
5. ANSCHLÜSSE.....	45
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	46
7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN.....	46
8. HANDLAUF	47
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	48
1. GEBRAUCH DER KOCHMULDE.....	48
2. GEBRAUCH DES BACKOFENS.....	49
VII. REINIGUNG	50
1. AUSSENTEILE.....	50
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN.....	50
3. STANDZEITEN.....	50
4. INNENTEILE	50
VIII. WARTUNG	51
1. WARTUNG	51

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Code des gekauften Gerätes fest, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte								
MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7GCGD2C00 400mm	+7GCGH4C00 800mm	+7GCGL6C00 1200mm	+7GCGH4CG0 800mm	+7GCGL6C10 +7GCGL6C1A 1200mm	+7GCGH4CE0 800mm	+7GCGL6C20 +7GCGL6C2A 1200mm
Netzspannung	V	-	-	-	-	-	400	400
Leistungs- aufnahme	kW	-	-	-	-	-	6	6
Phasen	N°	-	-	-	-	-	3N	3N
Frequenz	Hz	-	-	-	-	-	50/60	50/60
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brenner Kochmulde Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	6
Nennwärme- leistung der Kochmulde	kW	11	22	33	22	33	22	33
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofen	-	-	-	-	Gas	Gas	Elektro-	Elektro-
Max. Wärme- leistung Ofen	kW	-	-	-	6	6	-	-
Mind. Wärme- leistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärme- leistung	kW	11	22	33	28	39	22	33

TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7GCGD2C0A 400mm	+7GCGH4C0A 800mm	+7GCGH4CGA +7GCGL6C1A 800mm	+7GCGH4CEA +7GCGL6C2A 800mm	+7GCGL6C0A 1200mm	+7GCGH4CEN 800mm	+7GCGI6CL0 900mm
Netzspannung	V	-	-	-	400		230	-
Leistungs- aufnahme	kW	-	-	-	6		6	-
Phasen	N°	-	-	-	3N		3	-
Frequenz	Hz	-	-	-	50/60		50/60	-
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brenner Kochmulde Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	4	4	6	4	6
Nennwärme- leistung der Kochmulde	kW	11	22	22	22	33	22	33
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Ofen	-	-	-	Gas	Elektro-	-	Elektro-	Gas
Max. Wärme- leistung Ofen	kW	-	-	6	-	-	-	9
Mind. Wärme- leistung Ofen	kW	-	-	-	-	-	-	-
Nennwärme- leistung	kW	11	22	28	22	33	22	42

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7ECED2R00 400mm	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800mm	+7ECEL6R00 1200mm	+7ECEH4RE0 +7ECEH4QE0 800mm
Versorgungsspannung	V	380-400	380-400	380-400	380-400
Phasen	N°	3N	3N	3N	3N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Platten der Kochmulde (2,6 kW)	Nr.	2	4	6	4
Maximale Wärmeleistung der Kochmulde	kW	5,2	10,4	15,6	10,4
Höchstleistung Ofen	kW	-	-		6
Max. Nennleistung	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6	14,6 - 16,4
Querschnitt Netzkabel	mm²	4	4	6	4

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7ECED2R0N 400mm	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800mm	+7ECEH4REN +7ECEH4QEN 800mm	+7ECMD2R05 400mm	+7ECMD2R06 400mm
Versorgungsspannung	V	230	230	230	400	440
Phasen	N°	3	3	3	3	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Platten der Kochmulde (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	2
Maximale Wärmeleistung der Kochmulde	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2
Höchstleistung Ofen	kW	-	-	6	-	-
Max. Nennleistung	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2
Querschnitt Netzkabel	mm ²	4	4	4	4	4

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7ECMH4RE5 +7ECMH4QE5 800mm	+7ECMH4RE6 +7ECMH4QE6 800mm	+7ECML6Q25 1200mm	+7ECML6Q26 1200mm
Versorgungsspannung	V	400	440	400	440
Phasen	N°	3	3	3	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Platten der Kochmulde (2,6 kW)	Nr.	4	4	6	6
Maximale Wärmeleistung der Kochmulde	kW	10,4	10,4	10,4	10,4
Höchstleistung Ofen	kW	6	6	6	6
Max. Nennleistung	kW	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Querschnitt Netzkabel	mm ²	4	4	6	6

Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild:

GASGERÄTE

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		MADE IN ITALY	
F.Mod.	B	PNC	9PDX
Comm.Mod.			
EL:		Hz	kW
EL:			A
Ser.No.			
Type-Bauart-Tipo			
Σ Qn	kW	G 20	m³/h
Σ Qn	kW	G 25	m³/h
Σ Qn	kW	G 30	m³/h
Σ Qn	kW	G 35	m³/h
Σ Qn	kW	G 40	m³/h
Σ Qn	kW	G 45	m³/h
Σ Qn	kW	G 50	m³/h
Σ Qn	kW	G 55	m³/h
Σ Qn	kW	G 60	m³/h
Σ Qn	kW	G 65	m³/h
Σ Qn	kW	G 70	m³/h
Σ Qn	kW	G 75	m³/h
Σ Qn	kW	G 80	m³/h
Σ Qn	kW	G 85	m³/h
Σ Qn	kW	G 90	m³/h
Σ Qn	kW	G 95	m³/h
Σ Qn	kW	G 100	m³/h
Σ Qn	kW	G 105	m³/h
Σ Qn	kW	G 110	m³/h
Σ Qn	kW	G 115	m³/h
Σ Qn	kW	G 120	m³/h
Σ Qn	kW	G 125	m³/h
Σ Qn	kW	G 130	m³/h
Σ Qn	kW	G 135	m³/h
Σ Qn	kW	G 140	m³/h
Σ Qn	kW	G 145	m³/h
Σ Qn	kW	G 150	m³/h
Σ Qn	kW	G 155	m³/h
Σ Qn	kW	G 160	m³/h
Σ Qn	kW	G 165	m³/h
Σ Qn	kW	G 170	m³/h
Σ Qn	kW	G 175	m³/h
Σ Qn	kW	G 180	m³/h
Σ Qn	kW	G 185	m³/h
Σ Qn	kW	G 190	m³/h
Σ Qn	kW	G 195	m³/h
Σ Qn	kW	G 200	m³/h
Σ Qn	kW	G 205	m³/h
Σ Qn	kW	G 210	m³/h
Σ Qn	kW	G 215	m³/h
Σ Qn	kW	G 220	m³/h
Σ Qn	kW	G 225	m³/h
Σ Qn	kW	G 230	m³/h
Σ Qn	kW	G 235	m³/h
Σ Qn	kW	G 240	m³/h
Σ Qn	kW	G 245	m³/h
Σ Qn	kW	G 250	m³/h
Σ Qn	kW	G 255	m³/h
Σ Qn	kW	G 260	m³/h
Σ Qn	kW	G 265	m³/h
Σ Qn	kW	G 270	m³/h
Σ Qn	kW	G 275	m³/h
Σ Qn	kW	G 280	m³/h
Σ Qn	kW	G 285	m³/h
Σ Qn	kW	G 290	m³/h
Σ Qn	kW	G 295	m³/h
Σ Qn	kW	G 300	m³/h
Σ Qn	kW	G 305	m³/h
Σ Qn	kW	G 310	m³/h
Σ Qn	kW	G 315	m³/h
Σ Qn	kW	G 320	m³/h
Σ Qn	kW	G 325	m³/h
Σ Qn	kW	G 330	m³/h
Σ Qn	kW	G 335	m³/h
Σ Qn	kW	G 340	m³/h
Σ Qn	kW	G 345	m³/h
Σ Qn	kW	G 350	m³/h
Σ Qn	kW	G 355	m³/h
Σ Qn	kW	G 360	m³/h
Σ Qn	kW	G 365	m³/h
Σ Qn	kW	G 370	m³/h
Σ Qn	kW	G 375	m³/h
Σ Qn	kW	G 380	m³/h
Σ Qn	kW	G 385	m³/h
Σ Qn	kW	G 390	m³/h
Σ Qn	kW	G 395	m³/h
Σ Qn	kW	G 400	m³/h
Σ Qn	kW	G 405	m³/h
Σ Qn	kW	G 410	m³/h
Σ Qn	kW	G 415	m³/h
Σ Qn	kW	G 420	m³/h
Σ Qn	kW	G 425	m³/h
Σ Qn	kW	G 430	m³/h
Σ Qn	kW	G 435	m³/h
Σ Qn	kW	G 440	m³/h
Σ Qn	kW	G 445	m³/h
Σ Qn	kW	G 450	m³/h
Σ Qn	kW	G 455	m³/h
Σ Qn	kW	G 460	m³/h
Σ Qn	kW	G 465	m³/h
Σ Qn	kW	G 470	m³/h
Σ Qn	kW	G 475	m³/h
Σ Qn	kW	G 480	m³/h
Σ Qn	kW	G 485	m³/h
Σ Qn	kW	G 490	m³/h
Σ Qn	kW	G 495	m³/h
Σ Qn	kW	G 500	m³/h
Σ Qn	kW	G 505	m³/h
Σ Qn	kW	G 510	m³/h
Σ Qn	kW	G 515	m³/h
Σ Qn	kW	G 520	m³/h
Σ Qn	kW	G 525	m³/h
Σ Qn	kW	G 530	m³/h
Σ Qn	kW	G 535	m³/h
Σ Qn	kW	G 540	m³/h
Σ Qn	kW	G 545	m³/h
Σ Qn	kW	G 550	m³/h
Σ Qn	kW	G 555	m³/h
Σ Qn	kW	G 560	m³/h
Σ Qn	kW	G 565	m³/h
Σ Qn	kW	G 570	m³/h
Σ Qn	kW	G 575	m³/h
Σ Qn	kW	G 580	m³/h
Σ Qn	kW	G 585	m³/h
Σ Qn	kW	G 590	m³/h
Σ Qn	kW	G 595	m³/h
Σ Qn	kW	G 600	m³/h
Σ Qn	kW	G 605	m³/h
Σ Qn	kW	G 610	m³/h
Σ Qn	kW	G 615	m³/h
Σ Qn	kW	G 620	m³/h
Σ Qn	kW	G 625	m³/h
Σ Qn	kW	G 630	m³/h
Σ Qn	kW	G 635	m³/h
Σ Qn	kW	G 640	m³/h
Σ Qn	kW	G 645	m³/h
Σ Qn	kW	G 650	m³/h
Σ Qn	kW	G 655	m³/h
Σ Qn	kW	G 660	m³/h
Σ Qn	kW	G 665	m³/h
Σ Qn	kW	G 670	m³/h
Σ Qn	kW	G 675	m³/h
Σ Qn	kW	G 680	m³/h
Σ Qn	kW	G 685	m³/h
Σ Qn	kW	G 690	m³/h
Σ Qn	kW	G 695	m³/h
Σ Qn	kW	G 700	m³/h
Σ Qn	kW	G 705	m³/h
Σ Qn	kW	G 710	m³/h
Σ Qn	kW	G 715	m³/h
Σ Qn	kW	G 720	m³/h
Σ Qn	kW	G 725	m³/h
Σ Qn	kW	G 730	m³/h
Σ Qn	kW	G 735	m³/h
Σ Qn	kW	G 740	m³/h
Σ Qn	kW	G 745	m³/h
Σ Qn	kW	G 750	m³/h
Σ Qn	kW	G 755	m³/h
Σ Qn	kW	G 760	m³/h
Σ Qn	kW	G 765	m³/h
Σ Qn	kW	G 770	m³/h
Σ Qn	kW	G 775	m³/h
Σ Qn	kW	G 780	m³/h
Σ Qn	kW	G 785	m³/h
Σ Qn	kW	G 790	m³/h
Σ Qn	kW	G 795	m³/h
Σ Qn	kW	G 800	m³/h
Σ Qn	kW	G 805	m³/h
Σ Qn	kW	G 810	m³/h
Σ Qn	kW	G 815	m³/h
Σ Qn	kW	G 820	m³/h
Σ Qn	kW	G 825	m³/h
Σ Qn	kW	G 830	m³/h
Σ Qn	kW	G 835	m³/h
Σ Qn	kW	G 840	m³/h
Σ Qn	kW	G 845	m³/h
Σ Qn	kW	G 850	m³/h
Σ Qn	kW	G 855	m³/h
Σ Qn	kW	G 860	m³/h
Σ Qn	kW	G 865	m³/h
Σ Qn	kW	G 870	m³/h
Σ Qn	kW	G 875	m³/h
Σ Qn	kW	G 880	m³/h
Σ Qn	kW	G 885	m³/h
Σ Qn	kW	G 890	m³/h
Σ Qn	kW	G 895	m³/h
Σ Qn	kW	G 900	m³/h
Σ Qn	kW	G 905	m³/h
Σ Qn	kW	G 910	m³/h
Σ Qn	kW	G 915	m³/h
Σ Qn	kW	G 920	m³/h
Σ Qn	kW	G 925	m³/h
Σ Qn	kW	G 930	m³/h
Σ Qn	kW	G 935	m³/h
Σ Qn	kW	G 940	m³/h
Σ Qn	kW	G 945	m³/h
Σ Qn	kW	G 950	m³/h
Σ Qn	kW	G 955	m³/h
Σ Qn	kW	G 960	m³/h
Σ Qn	kW	G 965	m³/h
Σ Qn	kW	G 970	m³/h
Σ Qn	kW	G 975	m³/h
Σ Qn	kW	G 980	m³/h
Σ Qn	kW	G 985	m³/h
Σ Qn	kW	G 990	m³/h
Σ Qn	kW	G 995	m³/h
Σ Qn	kW	G 1000	m³/h
Σ Qn	kW	G 1005	m³/h
Σ Qn	kW	G 1010	m³/h
Σ Qn	kW	G 1015	m³/h
Σ Qn	kW	G 1020	m³/h
Σ Qn	kW	G 1025	m³/h
Σ Qn	kW	G 1030	m³/h
Σ Qn	kW	G 1035	m³/h
Σ Qn	kW	G 1040	m³/h
Σ Qn	kW	G 1045	m³/h
Σ Qn	kW	G 1050	m³/h
Σ Qn	kW	G 1055	m³/h
Σ Qn	kW	G 1060	m³/h
Σ Qn	kW	G 1065	m³/h
Σ Qn	kW	G 1070	m³/h
Σ Qn	kW	G 1075	m³/h
Σ Qn	kW	G 1080	m³/h
Σ Qn	kW	G 1085	m³/h
Σ Qn	kW	G 1090	m³/h
Σ Qn	kW	G 1095	m³/h
Σ Qn	kW	G 1100	m³/h
Σ Qn	kW	G 1105	m³/h
Σ Qn	kW	G 1110	m³/h
Σ Qn	kW	G 1115	m³/h
Σ Qn	kW	G 1120	m³/h
Σ Qn	kW	G 1125	m³/h
Σ Qn	kW	G 1130	m³/h
Σ Qn	kW	G 1135	m³/h
Σ Qn	kW	G 1140	m³/h
Σ Qn	kW	G 1145	m³/h
Σ Qn	kW	G 1150	m³/h
Σ Qn	kW	G 1155	m³/h
Σ Qn	kW	G 1160	m³/h
Σ Qn	kW	G 1165	m³/h
Σ Qn	kW	G 1170	m³/h
Σ Qn	kW	G 1175	m³/h
Σ Qn	kW	G 1180	m³/h
Σ Qn	kW	G 1185	m³/h
Σ Qn	kW	G 1190	m³/h
Σ Qn	kW	G 1195	m³/h
Σ Qn	kW	G 1200	m³/h
Σ Qn	kW	G 1205	m³/h
Σ Qn	kW	G 1210	m³/h
Σ Qn	kW	G 1215	m³/h
Σ Qn	kW	G 1220	m³/h
Σ Qn	kW	G 1225	m³/h
Σ Qn	kW	G 1230	m³/h
Σ Qn	kW	G 1235	m³/h
Σ Qn	kW	G 1240	m³/h
Σ Qn	kW	G 1245	m³/h
Σ Qn	kW	G 1250	m³/h
Σ Qn	kW	G 1255	m³/h
Σ Qn	kW	G 1260	m³/h
Σ Qn	kW	G 1265	m³/h
Σ Qn	kW	G 1270	m³/h
Σ Qn	kW	G 1275	m³/h
Σ Qn	kW	G 1280	m³/h
Σ Qn	kW	G 1285	m³/h
Σ Qn	kW	G 1290	m³/h
Σ Qn	kW	G 1295	m³/h
Σ Qn	kW	G 1300	m³/h
Σ Qn	kW	G 1305	m³/h
Σ Qn	kW	G 1310	m³/h
Σ Qn	kW	G 1315	m³/h
Σ Qn	kW	G 1320	m³/h
Σ Qn	kW	G 1325	m³/h
Σ Qn	kW	G 1330	m³/h
Σ Qn	kW	G 1335	m³/h
Σ Qn	kW	G 1340	m³/h
Σ Qn	kW	G 1345	m³/h
Σ Qn	kW	G 1350	m³/h
Σ Qn	kW	G 1355	m³/h
Σ Qn	kW	G 1360	m³/h
Σ Qn	kW	G 1365	m³/h
Σ Qn	kW	G 1370	m³/h
Σ Qn	kW	G 1375	m³/h
Σ Qn	kW	G 1380	m³/h
Σ Qn	kW	G 1385	m³/h
Σ Qn	kW	G 1390	m³/h
Σ Qn	kW	G 1395	m³/h
Σ Qn	kW	G 1400	m³/h
Σ Qn	kW	G 1405	m³/h
Σ Qn	kW	G 1410	m³/h
Σ Qn	kW	G 1415	m³/h
Σ Qn	kW	G 1420	m³/h
Σ Qn	kW	G 1425	m³/h
Σ Qn	kW	G 1430	m³/h
Σ Qn	kW	G 1435	m³/h
Σ Qn	kW	G 1440	m³/h
Σ Qn	kW	G 1445	m³/h
Σ Qn	kW	G 1450	m³/h
Σ Qn	kW	G 1455	m³/h
Σ Qn	kW	G 1460	m³/h
Σ Qn	kW	G 1465	m³/h
Σ Qn	kW	G 1470	m³/h
Σ Qn	kW		

III. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.

- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das „Wohlergehen“ des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem im Aufstellungsraum des Gerätes nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.
- Installation und Wartung dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Gerät wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht durch Minderjährige oder Erwachsene benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse zum Gebrauch des Gerätes fehlen. .
- Das Bedienpersonal des Gerätes muss geschult und über die mit dem Gerätebetrieb verbundenen Gefahren unterrichtet sein.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs
- Schalten Sie das Gerät im Schadensfall oder bei Störungen ab.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine Metallgegenstände (Bürsten oder Scheuerschwämme).

- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.
- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Gerätereinigung weder Sprühwasser noch Dampf.
- Der gewogene Schalldruckpegel A darf 70 dB (A) nicht überschreiten
- Diese Bedienungsanleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
- Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter installiert werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.
- Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen im hinteren Bereich in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol  gekennzeichnet.
- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden
- Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungspaneelle, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzdecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.); Das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden.

Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.

- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Fordern Sie den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auf, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu untersuchen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren.

- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.
- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzelinstallierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136)..

3.3. INSTALLATION AUF BRÜCKEN- UND ÜBERHANGELEMENTEN UND AUF BETON-SOCKELBLENDEN

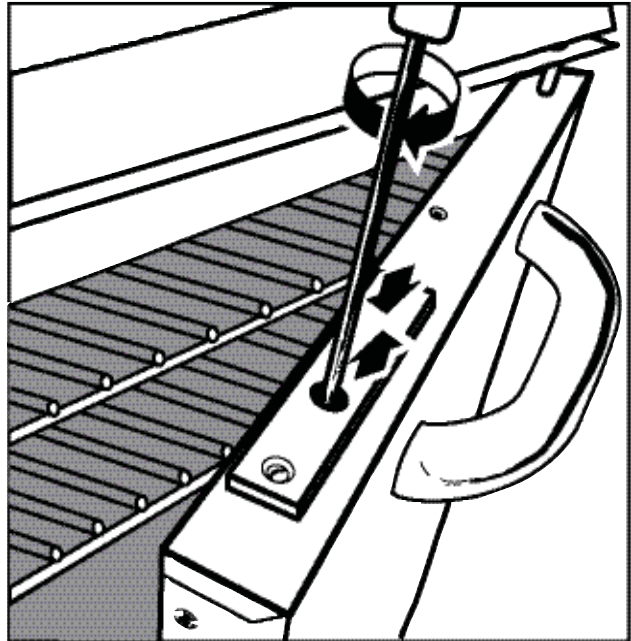
Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

3.5. ANPASSUNG G9

Einmal installiert, um die Tür Schließung Optimierung arbeiten mit einem Schraubendreher die Stellschraube in der Höhe einstellen (drücken Sie die Feder sperren komplett und im Uhrzeigersinn drehen zu senken, gegen den Uhrzeigersinn sonst).



4. ABGASFÜHRUNG

4.1. GERÄTE DES TYPES "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

5. ANSCHLÜSSE



• Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

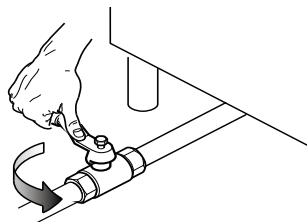
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung der Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (Abb. 2A-2B)

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschaube „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. "B" angegebenen Wert (siehe Anhang der Betriebsanleitung) vergleichen.
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. "B" angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

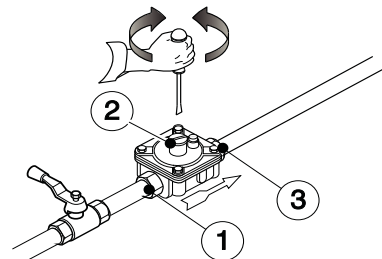
5.1.4. GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "1" Gasanschluss Gasversorgungsseite.
- "2" Druckregler;
- "3" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (→) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. eingestellt (20mbar).

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE (Abb. 3A)

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube "A" ausdrehen und den Luftring "E" auf den Abstand "H" gemäß Tabelle "B" (siehe Anhang der Betriebsanleitung) einstellen; Schraube "A" wieder zudrehen und mit Lack versiegeln.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle Brennerdüsen "B" (siehe Anhang der Betriebsanleitung) gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt). Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Kochmulde, Abb. 3B)

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die gewählte Gasart passende Düse ersetzen; siehe diesbezüglich die Angaben in der Tabelle „B“ (siehe Anhang der Betriebsanleitung).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Kochmulde, Abb. 3C)

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. „B“, siehe Anhang der Betriebsanleitung).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.1.6.3 ERSATZ DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (Kochmulde, Abb. 2B)

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Hahn ausdrehen, durch eine für die gewählte Gasart geeignete Schraube ersetzen und diese bis zum Anschlag eindrehen (Tab. „B“, siehe Anhang der Betriebsanleitung).

5.1.6.4 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Backofen, Abb. 3A)

- Den Ofenboden herausnehmen.
- Die Düse „F“ ausschrauben (Tab. „B“, siehe Anhang der Betriebsanleitung).
- Die Düse und den Luftring herausnehmen.
- Die Düse „F“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, siehe Angaben in Tabelle B.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „F“ in den Luftring „E“ einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt einsetzen und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.5 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Backofen, Abb. 3D)

- Die Schraubverbindung „L“ ausdrehen und die Düse „I“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. „B“, siehe Anhang der Betriebsanleitung).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „L“ wieder festdrehen.

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 4A - Tab.A).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H07RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIAL-AUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines festgelegten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abgekühlt ist: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Den roten Knopf auf dem Gehäuse des Sicherheitsthermostaten drücken.

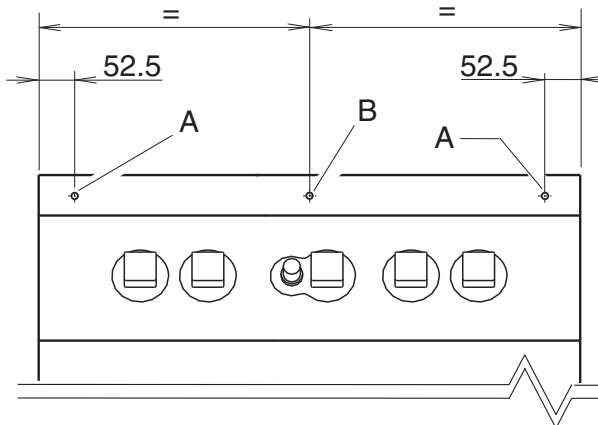
HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

8. HANDLAUF

Die Geräte Marine sind mit einem vorderen Handlauf ausgestattet, für dessen Montage die Arbeitsplatte gemäß nachfolgendem Schema zu durchbohren ist



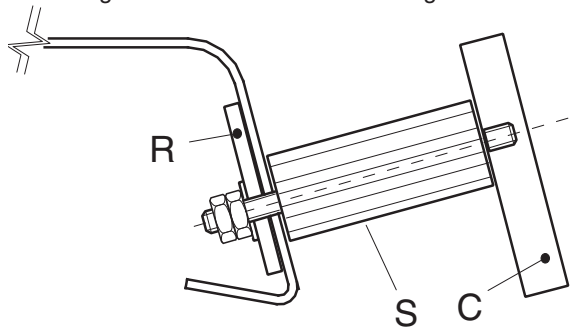
8.1. INSTALLATION DES HANDLAUF

8.1.1. VORBEREITUNG FÜR FRONTSEITIGE INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

- Zur Vorbereitung der Geräte den Rand der Arbeitsplatte (Bohrungen $\varnothing 6$) in den Punkten "A" durchbohren. Bei den Geräten mit 1200 mm und 1600 mm auch im Punkt "B" bohren.

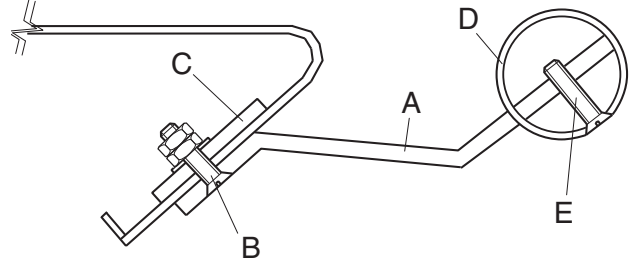
8.1.2. HANDLAUF ZANUSSI

- Die Halterungen "S" am Handlauf "C" festschrauben und in die ausgeführten Bohrungen einsetzen.
- Das Verstärkungsplättchen "R" einführen und die Halterungen "S" mit Muttern und Unterlegscheibe befestigen.



8.1.3. HANDLAUF ELECTROLUX

- Den Handlauf "A" am Rand der Arbeitsplatte mit der Schraube "B", dem Plättchen "C", den Schraubenmuttern und der Unterlegscheibe in Höhe der ausgeführten Bohrungen entsprechend der Abbildung befestigen.
- Den Handlauf "D" auf die Halterung "A" stecken und mit der Schraube "E" befestigen, wie in der Abbildung gezeigt wird.



VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

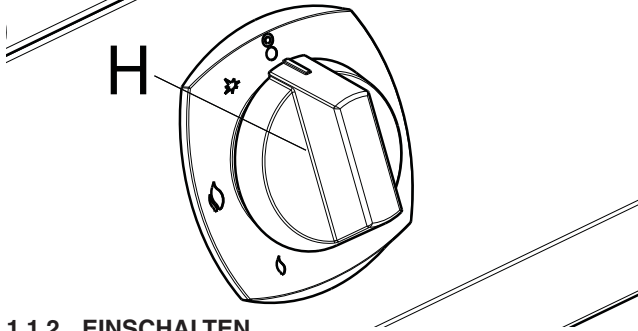
1. GEBRAUCH DER KOCHMULDE

1.1. GASGERÄTE

1.1.1. EINSCHALTUNG DER BRENNER DER KOCHMULDE

Der Bedienknopf des Hahns hat folgende 4 Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- 🔥 max. Flamme.
- min. Flamme.



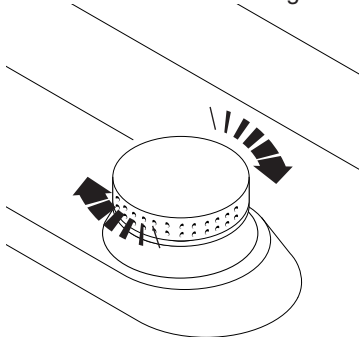
1.1.2. EINSCHALTEN

- Den Bedienknopf „H“ eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
Den Bedienknopf bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig eine kleine Flamme zum Zünden an den Pilotbrenner annähern. Den Knopf ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Pilotflamme nicht ausgehen. Andernfalls den Vorgang wiederholen.
- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.
- Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ auf die Position „min. Flamme“ drehen.

1.1.3. AUSSCHALTEN

- Den Bedienknopf von der Position „max. Flamme“ oder „min. Flamme“ auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

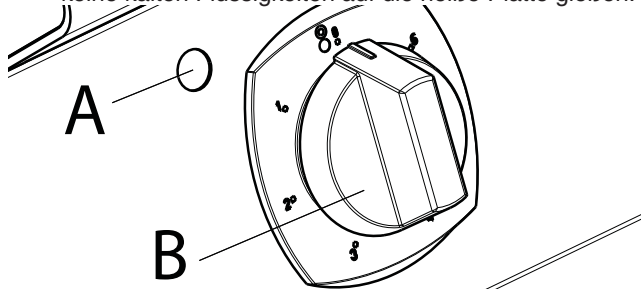
HINWEIS: eine falsche Positionierung der Flammenkränze kann zu Problemen bei der Verbrennung führen.



- Vor der Zündung der Brenner sicherstellen, dass die Flammenkränze bis zur Endposition gedreht wurden.

1.2. ELEKTROGERÄTE

- Ausstattung mit Blitzkochplatten mit einer Leistung von jeweils 2,6 kW.
- Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer der Elektroplatten ist folgendes zu beachten:
 - Kochkessel mit flachem Boden verwenden;
 - die Platten nicht unnötig ohne Kochkessel oder mit leerem Kochkessel eingeschaltet lassen.
 - keine kalten Flüssigkeiten auf die heiße Platte gießen.



1.2.1. EINSCHALTEN

- Den vor dem Gerät installierten Hauptschalter betätigen.
- Den Bedienknopf „B“ der gewünschten Platte auf eine der sechs möglichen Positionen drehen: Position „1“ entspricht der geringsten, Position „6“ der höchsten Leistungsstufe. Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A“ zeigt an, dass die entsprechende Platte eingeschaltet ist.
- Zur Leistungseinstellung der Platten ist es ratsam, die Bedienknöpfe anfangs auf die Position „6“ zu stellen; nach Erreichen des Höchstwertes der Gar- oder Siedetemperatur den Bedienknopf auf eine niedrigere Stufe schalten.

1.2.2. AUSSCHALTEN

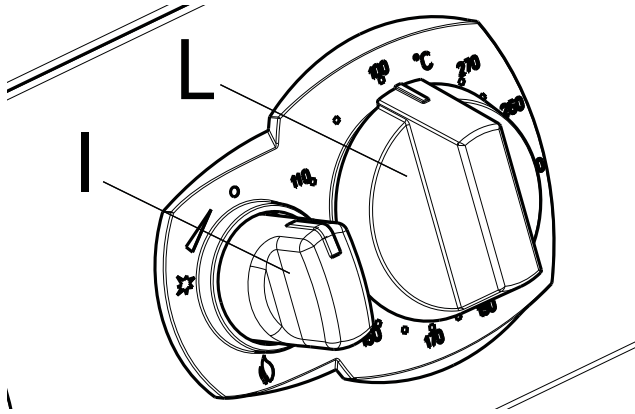
Die Bedienknöpfe auf „0“ drehen.

2. GEBRAUCH DES BACKOFENS

2.1. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Thermostatventils hat folgende Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- 🔥 Zündflamme.
- 🔥 Brenner.



2.1.1. EINSCHALTEN

- Den Bedienknopf „I“ leicht drücken und gleichzeitig ein klein wenig gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
- Den Knopf vollständig eindrücken und auf die Position „Zündung Zündbrenner“ drehen; ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
- Knopf „I“ weiterhin gedrückt halten und auf „Zündflamme“ drehen. 15/20 Sekunden in dieser Stellung belassen, bis das Gas zum Zündbrenner gelangt (Zündung Zündbrenner) und sich das Thermoelement aufheizt.
- Nach erfolgter Zündung der Zündflamme den Bedienknopf „I“ auf „Brenner“ drehen, um diesen zu zünden.
- Anschließend mit dem Bedienknopf „L“ die gewünschte Temperatur einstellen.

2.1.2. INTERLOCK

Das Gasventil des Backofens ist mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, die bei einem zufälligen Ausgehen des Backofens die unmittelbare Neuzündung (für ca. 40 Sekunden) verhindert. Das sich eventuell im Backofeninnern angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

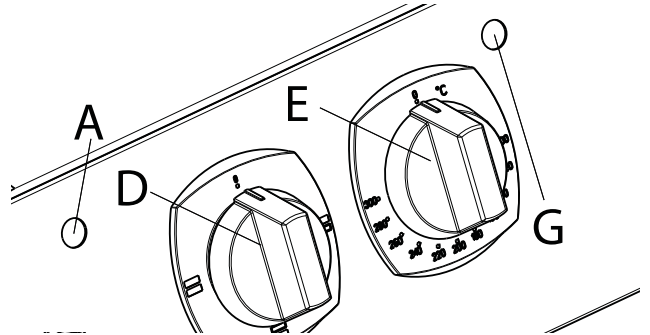
2.1.3. AUSSCHALTEN

- Den Bedienknopf „I“ auf die Position „Zündflamme“ drehen, um den Hauptbrenner auszuschalten.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf „I“ auf „Aus“ drehen.

2.2. ELEKTROGERÄTE

Das System der Heizwiderstände wird durch den 4-Stufen-Wahlschalter „D“ gesteuert, während die Temperaturregelung im Ofeninneren durch den Thermostat „E“ erfolgt. Mit dem Wahlschalter kann die für den jeweiligen Garvorgang geeignete Beheizung durch Anwahl der entsprechenden Heizelemente eingestellt werden:

- Aus
- 1 Gerät stromversorgt
- Ober- und Unterhitze
- Oberhitze
- Unterhitze



HINWEIS: Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür stets geschlossen sein.

2.2.1. EINSCHALTEN

Den Bedienknopf „D“ des Wahlschalters der Heizelemente auf die gewünschte Position stellen. Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist. Den Bedienknopf „E“ des Thermostaten bis zur gewünschten Gartemperatur drehen, die zwischen 100 und 300 °C liegen kann. Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe „G“ zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an; die Lampe erlischt nach Erreichen der angewählten Temperatur.

2.2.2. AUSSCHALTEN

Die Bedienknöpfe auf die Position „0“ drehen. Den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter ausschalten.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

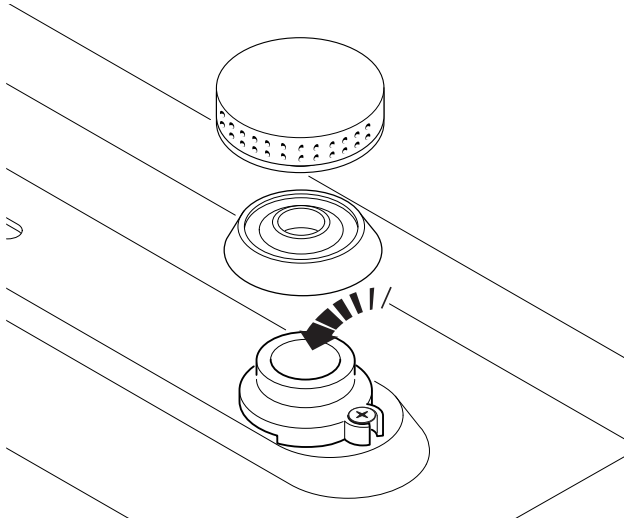
SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den abgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung unter häufigem Spülen abreiben: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

HINWEIS: Verschmutzungen im Innern der Venturidüse vermeiden.



Schmutz im Innern des Gerätes kann die Düsen verstopfen und die Flamme beeinträchtigen.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

ELEKTRISCHE GUSSEISENPLATTEN

Die Platten mit einem feuchten Tuch reinigen und danach zum schnellen Trocknen einige Minuten einschalten; anschließend einen dünnen Film Speiseöl auftragen. Auf keinen Fall dürfen kalte Flüssigkeiten auf die heißen Platten geschüttet werden.

HINWEIS! Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile unbedingt vermieden werden: eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3. STANDZEITEN

Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und der Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

4. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen im Inneren des Gerätes entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive **Verwendung** des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII. WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

1.1. BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- *Keine Zündung des Zündbrenners der Gasflammen*
Mögliche Ursachen:
 - Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
 - Die Düse ist verstopft.
 - Der Gashahn ist defekt.
- *Der Zündbrenner des Backofens zündet nicht*
Mögliche Ursachen:
 - Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen
 - Die Piezo-Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt.
 - Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
 - Die Düse ist verstopft
 - Das Gasventil ist defekt.
- *Der Pilotbrenner geht nach dem Loslassen des Bedienknopfs der Zündung aus*
Mögliche Ursachen:
 - Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
 - Das Thermoelement ist defekt.
 - Der Bedienknopf des Gashahns und/oder des Gasventils wird nicht ausreichend gedrückt.
 - Ungenügender Gasdruck zum Hahn und/oder Ventil.
 - Gashahn und/oder Gasventil sind defekt.
- *II Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht*
Mögliche Ursachen:
 - Druckverlust in der Gasleitung.
 - Die Düse ist verstopft oder der Gashahn/das Gasventil ist defekt.
 - Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.
- *Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.*
Mögliche Ursachen:
 - Die Thermostatkugel ist defekt.
 - Das Gasventil ist defekt.
 - Der Elektrothermostat ist defekt.
 - Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen).

Die vordere Bedienblende ausbauen, um Zugang zu folgenden Bauteilen zu erhalten:

GASHAHN

- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen, die Anschlüsse des Gasein- und -austritts abschrauben.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, KERZE

- Für den Ersatz der Kerze und des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Komponenten herausziehen.
- Für die Ersetzung des Zündbrenners die Gasleitung abschrauben und die Baugruppe des Pilotbrenners abnehmen
- Die Komponenten ersetzen und beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluss vom Düsenhalter abschrauben
- Die Befestigungsschrauben des Brenners an der Halterung lösen
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Baugruppe Zündbrenner ausbauen
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen; dabei darauf achten, dass bei der Brennermontage die Zentrierstifte im hinteren Teil in ihre Aufnahmen eingesetzt werden

1.2. WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.

IT - CUCINE GAS

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

GB-IE - AU - GAS COOKERS

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzle technical data

DE - GASHERDE

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FR - BE - CUISINES À GAZ

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

BE - FORNUIZEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

ES - COCINAS DE GAS

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas

NL - FORNUIZEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

PT - FOGÕES A GÁS

APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos

DK - KOMFURTIL GAS

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

SE - GASSPIS

BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor

NO - GASSKOMFYRER

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

AT - CH - GASHERDE

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FI - LIEDET KAASU

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

EE - GAASIGA TÖÖTAVAD KEETJAD

LISA: TABEL B – Tehnilised andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta

LT - DUJINĖS VIRYKLĖS

PRIEDAS: lentelė B - dujų slėgio / purkštukų techniniai duomenys

LV - GĀZES PLĪTS

PIELIKUMS: Tabula B - Gāzes spiediens/tehniskie uzgaļu dati

CZ - PLYNOVÉ SPORÁKY

PŘÍLOHA: Tabulka B - Tlak plynu/technické údaje trysek

SK - PLYNOVÉ SPORÁKY

PRÍLOHA: Tabuľka B - Tlak plynu/technické údaje o dýzách

PL - KUCHENKI GAZOWE

ZAŁĄCZNIK: Tabela B - Ciśnienie gazu / dane techniczne dysz

HU - KONYHAI GÁZTŰZHELYEK

MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fűvóka műszaki adatai

SL - PLINSKI ŠTEDILNIKI

DODATEK: Tabela B - tlak plina / tehnični podatki o šobah

GR - ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

IS - MT - GASELDAVÉLAR

VIÐBÆTIR: Tafla B - Gas þrýstingur/tæknilegar upplýsingar um gasstúta (spíssa)

LU - CUISINES À GAZ

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

CY - ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

BG - ГОТВАРСКИ ПЕЧКИ НА ГАЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ: Таблица В - Налягане на газта/технически данни на дюзите

RO - MAȘINI DE GĂTIT GAZ

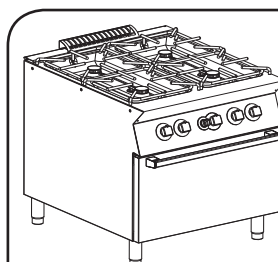
ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI KUZİNE

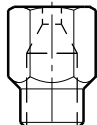
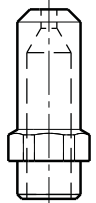
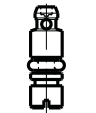
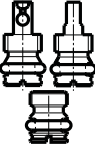
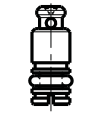
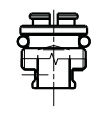
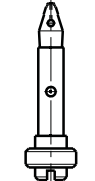
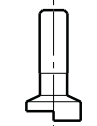
EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

HR - GAZLI KUZİNE

EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

**CE**DOC. NO.
EDITION 1**59589AG03**
04 2016

IT - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **GB-IE-AU** - TYPES OF NOZZLE/MINIMUM SCREWS / **AT-DE-CH** - DÜSENTYPEN/KLEINSTELLSCHRAUBEN / **FR-BE-LU** - TYPES DE BUSE/VIS DE VALEUR MINI / **BE-NL** - TYPES SPROEIER/MINIMUMSCHROEVEN / **ES** - TIPOS DE BOQUILLA/TORNILLOS DE MÍNIMO / **PT** - TIPOS DE BICO/ PARAFUSOS DE MÍNIMO / **SE** - TYP AV DYSA/SPARLÅGESKRUV / **DK** - TYPER AF DYSE/MINIMUMSKRUE / **NO** - TYPE DYSE/MINIMUMSSKRUE / **FI** - SUUTTIMIEN/ MINIMIRUUVIEN TYYPIT / **EE** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **LT** - TIPI DI UGELLO/ VITI DI MINIMO / **LV** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **CZ** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **SK** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **PL** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **HU** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **SL** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **GR-CY** - ΤΥΠΟΙ ΜΠΕΚ/ΒΙΔΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΠΥΘΜΙΣΗΣ / **IS-MT** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **BG** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **RO** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **TR** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **HR** - TIPI DI UGELLO/VITI DI MINIMO / **KO** - 노즐 유형/최소 나사

				IT - Ugello bruciatore principale / GB-IE-AU - Main burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Hauptbrenners / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / BE-NL - Sproeier van de hoofdblander / ES - Boquilla del quemador principal / PT - bico do queimador principal / SE - Huvudbrännarens dysa / DK - Hovedbrænderens dyse / FI - Pääpolttimen suuttimen / EE - Džüsi / LT - Purkštukas / LV - Uzgalis / CZ - Brizgalica / SK - Dýza / PL - Dysza / HU - Fűvóka / SL - Šoba / GR-CY - μπεκ κύριου καυστήρα / IS-MT - Stútur / BG - Дюза / RO - Duze / TR - Ayar ucu / HR - Brizgalica / KO - 주 버너 노즐
				IT - Ugello bruciatore principale forno / GB-IE-AU - Oven main burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Hauptbrenners ofens / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal (four) / BE-NL - Sproeier van de hoofdblander (heteluchtoven) / ES - Boquilla del quemador principal del horno / PT - Bico do queimador principal (forno) / SE - Ugnens huvudbrännare / DK - Ovnens hovedbrænderens dyse / FI - Pääpolttimen suuttimen / EE - Džüsi / LT - Purkštukas / LV - Uzgalis / CZ - Brizgalica / SK - Dýza / PL - Dysza / HU - Fűvóka / SL - Šoba / GR-CY - μπεκ κύριου καυστήρα φούρνου / IS-MT - Stútur / BG - Дюза / RO - Duze / TR - Ayar ucu / HR - Brizgalica / KO - 오븐 주 버너 노즐
				IT - Vite di minimo / GB-IE-AU - Minimum flame screw / AT-DE-CH - Schraube der Mindestregelung / FR-BE-LU - Vis de minimum / BE-NL - Schroef van het minimum / ES - Tornillo de mínimo / PT - Parafuso do mínimo / SE - Sparlågeskruv / DK - Minimumskruer / FI - Minimiruuvi / EE - Minimaalse kruvi / LT - Minimalios varžt / LV - Minimālā skrūvi / CZ - Sroub minima / SK - Dýza / PL - śruby minimum / HU - Minimum csavarjāt / SL - Vijak minimuma / GR-CY - Βίδα ελάχιστου / IS-MT - Skrúfa minnst / BG - винта на минимално / RO - şurubul pentru minim / TR - Minimum vidasını / HR - vijak minimuma / KO - 최소 불꽃 나사
				IT - Ugello bruciatore pilota / GB-IE-AU - Pilot burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Pilotbrenners / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / BE-NL - Sproeier van de waakvlambrander / ES - Boquilla del quemador piloto / PT - Buse du brûleur veilleuse gaz / SE - Pilotbrännarens dysa / DK - Hovedbrænderens dyse / FI - Pilotipoltin / EE - Süüteleek / LT - Pagalbinis vožtuvas / LV - Pilots sprausla / CZ - Pilot / SK - Pilotná / PL - Pilot / HU - Gyújtóláng / SL - Pilot / GR-CY - μπεκ καυστήρα ανάφλεξης / IS-MT - Vaktari / BG - Водач / RO - Pilot / TR - Pilot / HR - Pilot / KO - 파일럿 버너 노즐

DE. GERMANY (Kategorie II2ELL3B/P)

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen

GASART				G20									G30/G31								
				Nenndruck			Mindestdruck			Höchst-druck			Nenndruck			Mindestdruck			Höchst-druck		
GASDRUCK			(mbar)	20			18			25			50			47,5			57,5		
BRENNER		Ø (mm)	kW	Luftring	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme	TYP	Luftring	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme	TYP
				mm	mm	Stempel		mm	Stempel		Anz.		mm	mm	Stempel		mm	Stempel		Anz.	
KOCHMULDE	Max Min	60	5,5 1,4	-	1,85	185	2	0,80	80	4	41	9	-	1,10	110	1	0,50	50	4	25	9
BACKOFEN	Max	-	6	35	1,85	185	3	-	-	-	27	11	35	1,10	110	3	-	-	-	14	11
	Min	-	-																		
OFEN MIT GROSSER BACKRAUMKAPAZITÄT	Max	-	9	35	2,40	240	3	-	-	-	27	11	33	1,40	140	3	-	-	-	14	11
	Min	-	-																		
Unterer Heizwert (Hi)				34,02 MJ/m3									45,65 MJ/Kg (Gas G30)								
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013 mbar)																					
MODELLE		+7GCGD2C00	1,16 m3/h									0,87 Kg/h									
		+7GCGH4C00	2,33 m3/h									1,74 Kg/h									
		+7GCGL6C00	3,49 m3/h									2,6 Kg/h									
		+7GCGH4CG0	2,96 m3/h									2,21Kg/h									
		+7GCGL6C10	4,13 m3/h									3,08 Kg/h									
		+7GCGH4CE0	2,33 m3/h									1,74 Kg/h									
		+7GCGL6C20	3,49 m3/h									2,6 Kg/h									
		+7GCGH4CEN	2,33 m3/h									1,74 Kg/h									
		+7GCGI6CL0	4,44 m3/h									3,31 Kg/h									

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen

GASART				G25									
GASDRUCK			(mbar)	Nenndruck		Mindestdruck			Höchstdruck				
				20		18			25				
BRENNER		Ø (mm)	kW	Luftring	Düse MAX		TYP	Düse MIN		TYP	Zünd- flamme	TYP	
				mm	mm	Stempel		mm	Stempel		Anz.		
KOCHMULDE	Max	60	5,5	-	1,85/2,10	185	7	0,80	80	4	41	9	
	Min		1,4										
BACKOFEN	Max	-	6	36	2,10	210	3	-	-	-	27	11	
	Min	-	-										
OFEN MIT GROSSER BACKRAUMKAPAZITÄT	Max	-	9	35	2,65	265	3	-	-	-	27	11	
	Min	-	-										
Unterer Heizwert (Hi)				29,25 MJ/m3									
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013 mbar)													
MODELLE		+7GCGD2C00		1,35 m3/h									
		+7GCGH4C00		2,71 m3/h									
		+7GCGL6C00		4,06 m3/h									
		+7GCGH4CG0		3,45 m3/h									
		+7GCGL6C10		4,80 m3/h									
		+7GCGH4CE0		2,71 m3/h									
		+7GCGL6C20		4,06 m3/h									
		+7GCGH4CEN		2,71 m3/h									
		+7GCGI6CL0		5,17 m3/h									