

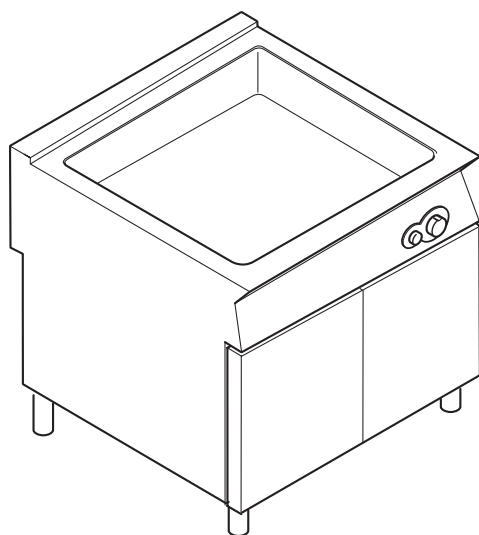
07/2017

Mod: G22/SCGA8-N

Production code: 393142



Diamond
catering equipment



CE

N9E

DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

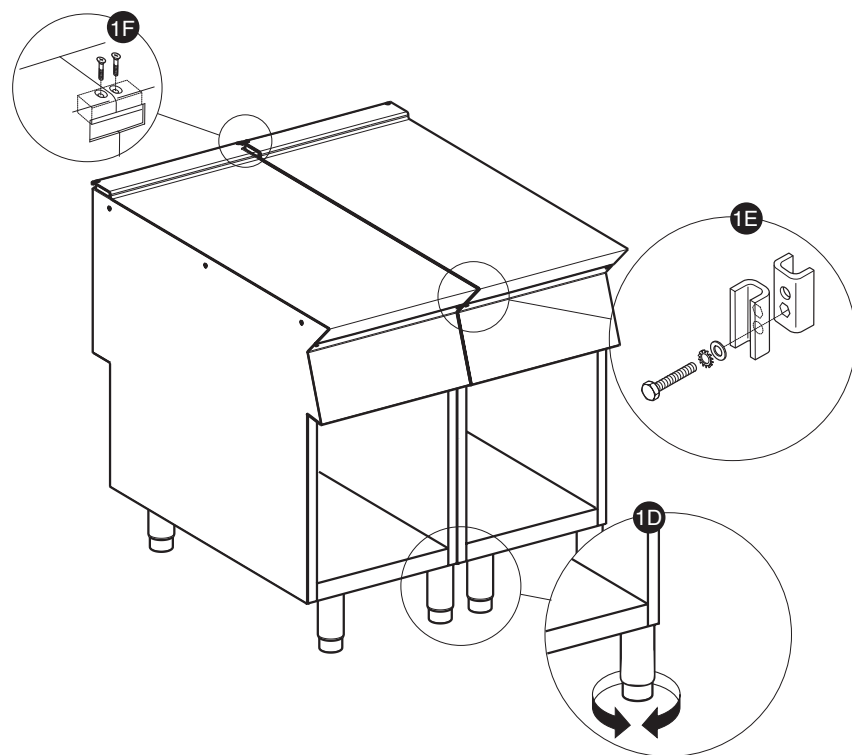
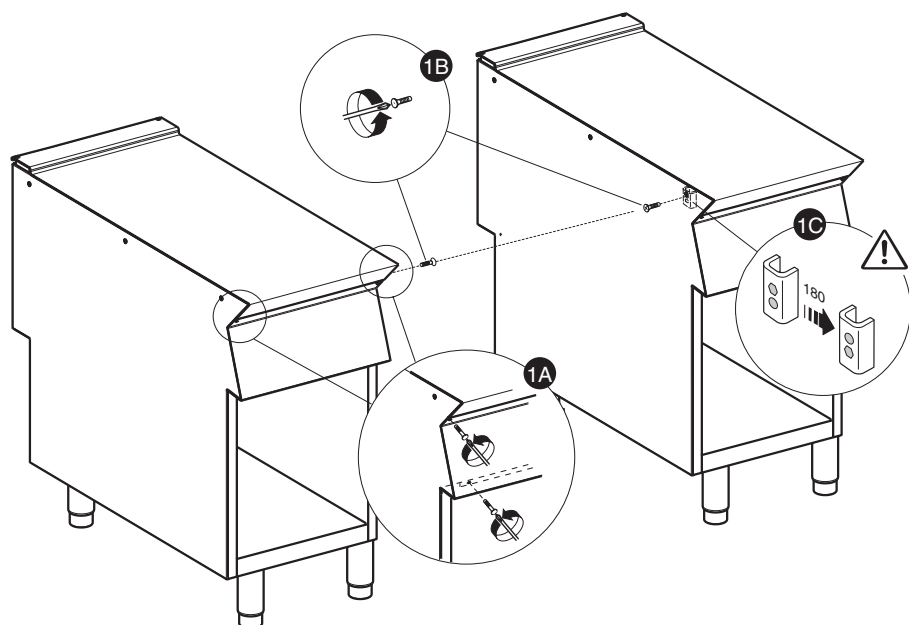
ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

Seite 22

Seite 94

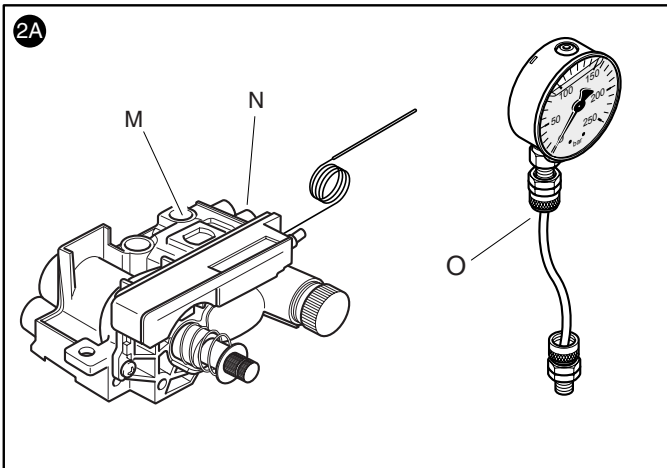
DOC. NO. **59589A900**
EDITION 1 03 2011

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



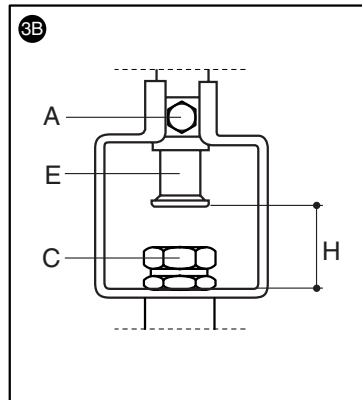
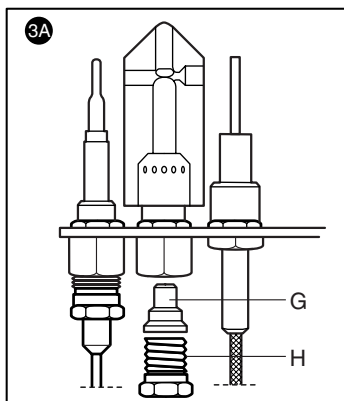
2.

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 - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



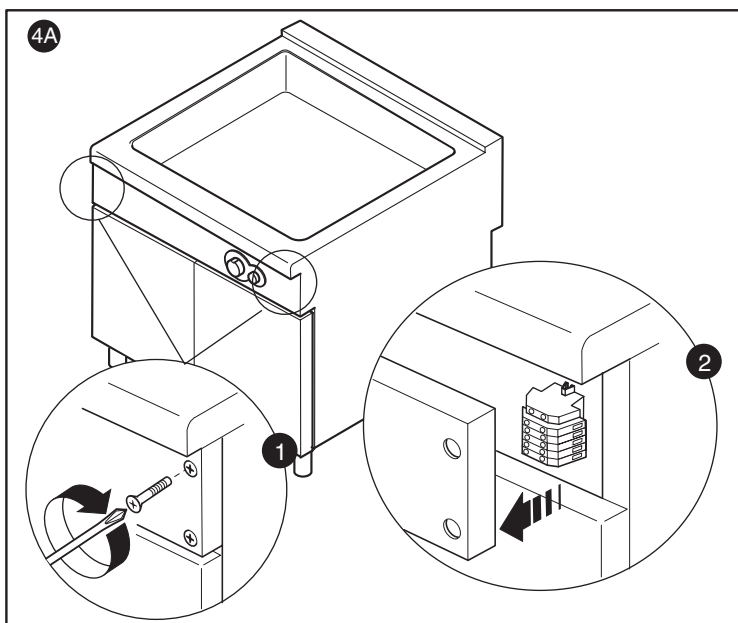
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - FIGURE GAS BURNERS/PILOTS - SCHaubILD HAUPTBRENNER/PILOTBRENNER - TABLEAU DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSIKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



4.

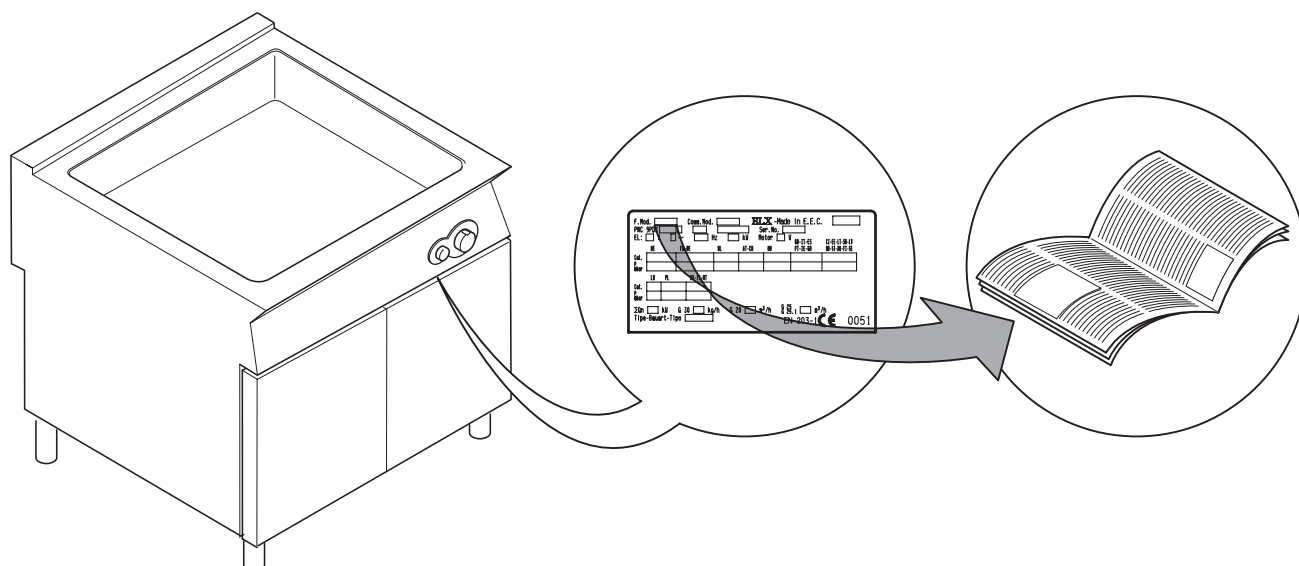
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGAR - PROSPETTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / ÜBERSICHTEN	2
II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	23
III. ALLGEMEINE HINWEISE	24
IV. UMWELTSCHUTZ	25
1. VERPACKUNG	25
2. BEDIENUNG	25
3. REINIGUNG	25
4. ENTSORGUNG	25
V. INSTALLATION	25
1. BEZUGSNORMEN	25
2. AUSPACKEN	25
3. AUFSTELLUNG	25
4. ABGASFÜHRUNG	26
5. ANSCHLÜSSE	27
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	28
7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	28
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	28
1. BEDIENUNG DER FESTSTEHENDEN BRATPFANNE	28
VII. REINIGUNG	29
1. AUSSENTEILE	29
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	29
3. KALK	29
4. LÄNGERER STILLSTAND	29
5. INNENTEILE	29
VIII. WARTUNG	30
1. WARTUNG	30

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

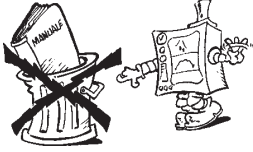
Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Gerätedaten				
MODELLE		+9MFGHDIO0 800mm	+9MFEHDIO0 800mm	
TECHNISCHE DATEN				
Beckeninhalt	Liter	22		22
Netzspannung	V	-		400
Phasen	Anz.	-		3+N
Frequenz	Hz	-		50/60
Elektrische Leistung	kW	-		10
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"		-
Min. Wärmeleistung	kW	7,5		-
Max. Wärmeleistung	kW	14		-
Bautyp		A1		-

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 frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.

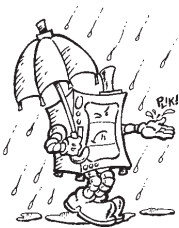


- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart 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 für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß**.
- 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.
- Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden. Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät 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 metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite).

- 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.

- 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 Verpackungsplatte, 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.
- **ITALIEN:** Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und DM (Ministerialerlass) 12-4-96 durchführen.

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.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

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 dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie 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.

- Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- 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 oder benutzen.
- Halten Sie einen Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden ein, 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 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.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

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

3.3 INSTALLATION AUF TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN ODER AUF ZEMENTSOCKEL

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.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 GERÄTE DES TYPES "A1"

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

4.2 GERÄTE DES TYPES "B"

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)

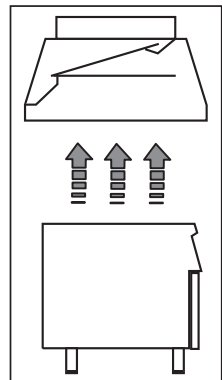
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

- Den Rost vom Rauchabzug entfernen.
- Das Kaminanschlussrohr unter Beachtung der dem Sonderzubehör beiliegenden Anweisungen installieren.

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. nebenstehende Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Zugunterbrecher zwischenschalten.
- Die Werte für die korrekte Höhe der Abgasleitung und der entsprechende Abstand zur Abzugshaube müssen der geltenden Richtlinie entsprechen.
- Das Endstück der Abgasleitung muss sich in einem Abstand von mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.



Hinweis! Die Anlage muss sicherstellen, dass: a) der Rauchabzug nicht verstopfen kann; b) die Abgasleitung nicht länger als 3 m ist. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

5. ANSCHLÜSSE



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

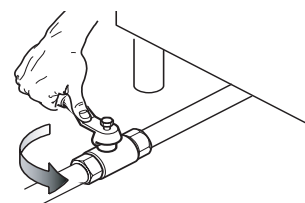
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

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 Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/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 gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernt werden.
- Das Gerät ist für den Anschluss auf der unteren rechten Seite vorgerüstet; bei den Tischgeräten kann der Gasanschluss über den hinteren Anschluss erfolgen, nachdem der Metallverschluss abgeschraubt und auf dem vorderen Anschluss dicht eingeschraubt wurde.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

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 Dichtschraube „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A und 2B) 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 Druck außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

5.1.4 GASDRUCKREGLER

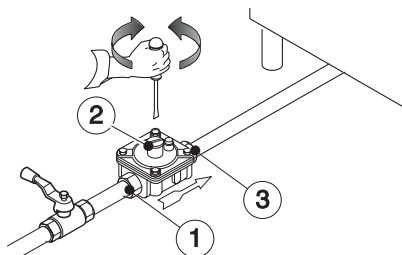
- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

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 bauseitig.
- "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. (20mbar) eingestellt.

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

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 einstellen; Schraube „A“ wieder zudrehen und mit Lack versiegeln (Abb. 3B).

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle B „Technische Daten/Düsen“ gibt den Düsentyp an, durch den werkseits installierte 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 ERSETZUNG DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B), siehe diesbezüglich die Angaben in nachstehender Tabelle.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSETZUNG DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B (Abb. 3A).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.1.6.3 SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Ventil ausdrehen und durch die für die Gasart passende Schraube ersetzen (bis zum Anschlag eindrehen) (Tab. B, Abb. 2A).

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (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).
- Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- 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 H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

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

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

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 vorbestimmten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abkühlt: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Die rote Taste auf dem Sicherheitsthermostat 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 BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung 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 Gebrauch des Gerätes erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

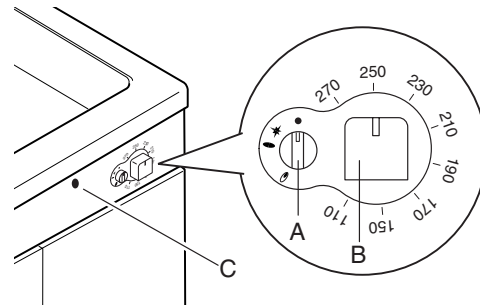
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. BEDIENUNG DER BRATPFANNE

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde, d.h. zum Garen oder Zubereiten von Fleischgerichten in Sauce oder Schmorbraten, von Saucen, gedünsteten und gebratenen Speisen, Omeletts und allgemein zum Garen von Speisen in Sauce. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht als Friteuse verwendet werden, da bei einer Überschreitung der Beckenbodentemperatur von 230°C Brandgefahr besteht;
- Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Becken von industriellen Schutzfetten gereinigt werden:
 - Das Becken mit Wasser und normalem Reinigungsmittel füllen und einige Minuten kochen lassen.
 - Das Becken entleeren und sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.
- Die Ablauföffnung des Beckens durch einen Stöpsel verschließen, wenn das Gerät für das Garen von Speisen in Sauce verwendet wird. Der Saucenauffang erfolgt durch den unter der Bedienblende befindlichen Behälter.

Achtung! Das Gerät nicht leer in Betrieb nehmen oder unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen, da es hierdurch Schaden nehmen kann.

1.1. GASGERÄTE



Einschalten

Der Bedienknöpfe des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienknopf A (Brennerzündung):

- "Ausgeschaltet"
- "Zündung Zündbrenner"
- "Zündbrenner eingeschaltet"
- "Eingeschaltet"

Bedienknopf B (Temperatureinstellung):

- Bedienknopf „A“ leicht eindrücken und gleichzeitig etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entsperren.
- Danach den Bedienknopf ganz eindrücken und bis zur Position ★ drehen; ein Ticken zeigt die Funkenzündung an.
- Den Bedienknopf „A“ weiterhin gedrückt halten und nun auf die Position ● drehen und in dieser Position ca. 15/20 Sekunden halten, damit das Gas zum Zündbrenner strömen und sich das Thermoelement erhitzen kann. Die erfolgte Zündung des Zündbrenners kann durch das Schauroch „C“ überprüft werden.
- Nun kann der Bedienknopf „A“ auf gedreht werden, um den Brenner zu zünden.
- Mit dem Bedienknopf „B“ die gewünschte Temperatur einstellen.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „A“ auf ★ drehen, um den Hauptbrenner auszuschalten.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf „A“ auf ● drehen.

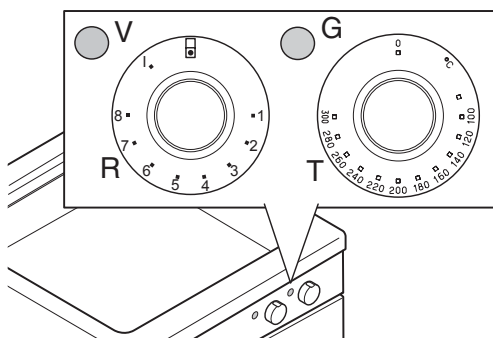
Nach der Arbeit:

- Den Bedienknopf „A“ auf ● drehen.
- Den Gashahn schließen.

1.1.1 SICHERHEITSSPERRE

Das Ventil ist mit einem Wärmeschalter („Interlock“) ausgestattet, der eine erneute Zündung für ca. 40 Sekunden verhindert, falls der Zündbrenner erlischt (erforderliche Zeit, damit das Thermoelement ausreichend abkühlt). Das sich eventuell angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

1.2. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter ein.
- Den Leistungsregler „R“ je nach Menge und Art der zu kochenden Speisen auf die gewünschte Leistungsstufe stellen. Er verfügt über folgende Betriebspositionen:
 - : Heizbetrieb ausgeschaltet;
 - 1...5 : Niedrige - mittlere Leistungsstufe
 - 6...8 : Mittlere - hohe Leistungsstufe
 - I : Max. Leistungsstufe

Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „V“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.

- Am Thermostat „T“ die gewünschte Temperatur einstellen: Die gelbe Kontrolllampe „G“ erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Hinweis! Die Wahl einer anderen Leistungsstufe des Reglers „R“ als „I“ bewirkt das Aus- und Wiedereinschalten der Beckenheizung; es wird Energie gespart, das Garergebnis wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

Ausschalten

- Nach Beendigung des Garvorgangs den Thermostat „T“ und den Regler „R“ auf „Aus“ stellen. Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter aus.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art das Gerät von der Stromversorgung trennen.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL (täglich)

- Sämtliche Stahlflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speisereste-Verkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisgegenstände könnten den Stahl zerkratzen 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.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

ACHTUNG – 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. KALK

STAHL-OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Durch Wasser auf den Stahlflächen verursachte Kalkablagerungen (Flecken oder Ränder) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: „STRIPAWAY“ der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen.

4. LÄNGERER STILLSTAND

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Den Raum regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die mit Strom betriebenen Geräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit zu vermeiden, was zu einem Schaden an diesem Element führen würde.

5. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- 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 muss die Stromversorgung abgeschaltet werden

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

Keine Zündung des Zündbrenners

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen.
- Die elektrische Zündung oder das Kerzenkabel ist beschädigt.
- Ungenügender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.

Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
- Ungenügender Gasdruck am Ventil.
- Das Gasventil ist defekt.

Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

Die Temperaturregelung ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostatifühler ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.

ANWEISUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH DER BAUTEILE

(ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

GASVENTIL

- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt ausdrehen.
- Den Thermostatkolben von der Beckenunterseite aus entnehmen.
- Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Baugruppe Zündbrenner, Thermoelement, Zündkerze

- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen.
- Das Bauteil austauschen.

HAUPTBRENNER

- Bedienknöpfe und Bedienblende abnehmen.
 - Die Befestigung des Brenners von der Gasleitung zum Düsenhalter entfernen.
 - Den Brenner ausbauen und durch einen neuen ersetzen.
- Zum Einbau die Ausbauanleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden.

IT - BRASIERA FISSA 22IT. GAS

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

GB-IE - MULTIFUNCTIONAL GAS COOKER 22 L.

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

DE - KIPPBRATPFANNE ZUR WANDMONTAGE 22IT. GASBETRIEBEN

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FR - BE - BRAISIÈRE FIXE 22IT. GAZ

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

BE - VASTE STOOFPAN 22IT. GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

ES - SARTÉN FIJA 22IT. GAS

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

NL - VASTE STOOFPAN 22IT. GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

PT - FRIGIDEIRA FIXA 22IT. GÁS

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

DK - MULTISTEGER 22IT. GAS

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

SE - FAST GASDRIVET STEKBORD 22 I

BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor

NO - FAST GASSDREVET STEKEPANNE 22IT

VEDLEGG: Tabell B - Gasstrykk/Tekniske data for dyser

AT - CH - KIPPBRATPFANNE ZUR WANDMONTAGE 22IT. GASBETRIEBEN

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FI - KIINTEÄ PAISTINPANNU 22 I KAASU

LIITE: Taulukko B – Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

EE - MULTIFUNKTSIONAALNE GAASIL TÖÖTAV KÜPSETUSSEADIS 22 L

LISA: Tabel B - Gaasirõhk/düüside tehnilised andmed

LT - UNIVERSALINĖ DUJINĖ VIRYKLĖ, 22 L

Priedas: Lentelė B - Duomenys apie dujų slėgą ir purkštukus

LV - STACIONĀRS GĀZES SAUTČĀNAS KATLS 22IT

TABULA B - Gāzes spiediens un uzgaļu dati

CZ - CS PLYNOVÁ NÁDOBA NA DUŠENÍ, 22 I

PRÍLOHA: Tabuľka B – Tlak plynu a údaje trysek

SK - PLYNOVÁ NÁDOBA NA DUSENIE

PRÍLOHA: TABUĽKA B – Tlak plynu a údaje o dýzach

PL - PATELNICIA PRZECHYŁNA MONTOWANA NA STAŁE 22 L GAZOWA

ZAŁĄCZNIK: TABELA B—Ciśnienie gazu/dane techniczne dysz

HU - 22IT GÁZ MULTIFUNKCIÓS SŰTŐ

MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fűvóka műszaki adatai

SL - VEČNAMENSKI PLINSKI KUHALNIK 22 I

DODATEK: tabela B - Tlak plina in podatki o šobah

GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ 22IT. ΑΕΡΙΟ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

IS - MT - FJÖLVIRK GASSTEIKARPANNA 22 L.

VIÐAUKI: Tafla B - Gasþrýstingur/tæknilegar upplýsingar um gasstúta (spíssa)

LU - BRAISIÈRE FIXE 22IT. GAZ

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

CY - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ 22IT. ΑΕΡΙΟ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

BG - ФИКСИРАНА БРАСИЕРА

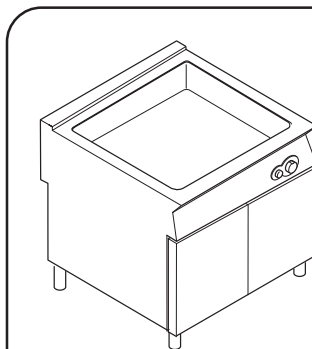
ТАБЛИЦА В - Налягане на газта и данни на дюзите

RO - TIGAIE FIXA 22 L. GAZ

ANEXA: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI ÇOK-FONKSIYONLU PISIRICI

EK: TABLO B - Gaz basinci ve ayar uçları verileri



CE

DOC. NO. 59589A900
EDITION 1 03 2011

IT. ITALIA (categoria II2H3+)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli

TIPO GAS			G20						G30/G31					
			Nominale		Minima		Massima		Nominale		Minima		Massima	
PRESSIONE GAS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELLI	Ø (mm)	kW	Aereatore	Ugello MAX		Ugello MIN		Pilota	Aereatore	Ugello MAX		Ugello MIN		Pilota
			mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	n°	mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	n°
Modello 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Potere calorifico inferiore (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Consumo gas complessivo (con potere calorifico inferiore (Hi) a 15°C e 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					

GB-IE. GREAT BRITAIN - IRELAND (category II2H3+)

TABLE B - Gas pressure and nozzle data

GAS TYPE			G20						G30/G31					
			Nominal		Min.		Max.		Nominal		Min.		Max.	
GAS PRESSURE		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELS	Ø (mm)	kW	Aerator	MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot	Aerator	MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot
			mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	no.	mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	no.
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Lower heating power (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/kg (G30 gas)					
Total gas consumption (w ith lower heating pow er (Hi) at 15°C and 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1.48 m3/h						1.10 kg/h					

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen																		
GASART			G20				G30/ G31				G25							
			Nenndruck	Mindestdruck	Höchstdruck		Nenndruck	Mindestdruck	Höchstdruck		Nenndruck	Mindestdruck	Höchstdruck					
GASDRUCK		(mbar)	20	18	25		50	42,5	57,5		20	18	25					
MODELLE	Ø (mm)	kW	Zündflamme				Zündflamme				Zündflamme							
			Luftring	Düse MAX	Düse MIN	Anz	Luftring	Düse MAX	Düse MIN	Anz	Luftring	Düse MAX	Düse MIN	Anz				
			mm	mm	Stempel.	mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	Anz		
Modell 1M	-	-	17	2,90	290	260	25	15	165	165	130	130	24	4	3,25	325	260	25
Unterer Heizwert (Hi)			34,02 MJ/m³				45,65 MJ/kg (Gas G30)				29,25 MJ/m³							
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar)																		
+9MFGHDIO0	kW 14		148 m³/h				110 kg/h				172 m³/h							

FR-BE FRANCE (category II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses																
TYPE DE GAZ		G20				G30/ G31				G25						
		Nominale	Minimum	Maximum		Nominale	Minimum	Maximum		Nominale	Minimum	Maximum				
PRESSION DU GAZ	(mbars)	20/25	17/20	25/30		28-30/37	20/25	35/45		20/25	17/20	25/30				
MODÈLES	Ø (mm)	Aérateur	Buse MAX	Buse MIN	Veilleuse gaz	Aérateur	Buse MAX	Buse MIN	Veilleuse gaz	Aérateur	Buse MAX	Buse MIN	Veilleuse gaz			
		mm	mm Estamp	mm Estamp	N°	mm	mm Estamp	mm Estamp	N°	mm	mm Estamp	mm Estamp	N°			
Modèle 1M	-	17	2,90	290	260	25	17	190	150	160	3,05	260	25			
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)		34,02 MJ/m³				45,65 MJ/Kg (Gaz G30)				29,25 MJ/m³						
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 0,8 mbars)																
+9MFG-D100	KW 14	148 m³/h				110 kg/h				172 m³/h						

BE. BELGIUM (category II2E+3+)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers																
SOORT GAS		G20				G30/G31				G25						
		Nominaal	Minimaal	Maximaal		Nominaal	Minimaal	Maximaal		Nominaal	Minimaal	Maximaal				
GASDRUK		(mbar)	20/25	7/20	25/30		28-30/37	20/25	35/45		20/25	17/20	25/30			
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander		
			mm	mm	mm	n°	mm	mm	mm	mm	n°	mm	mm	n°		
Model 1M	-	-	17	2,90	290	260	17	190	190	150	150	305	260	25		
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			34,02 MJ/m3				45,65 MJ/Kg (Gas G30)				29,25 MJ/m3					
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 0,8mbar)																
+9MFGHDIO0	kW 14		148 m3/u				110 kg/u				172 m3/u					

NL. THE NETHERLANDS (category II2L3B/P)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers

SOORT GAS			G25						G30/G31					
			Nom inaal		Minim aal		Maxim aal		Nom inaal		Minim aal		Maxim aal	
GASDRUK		(mbar)	25		20		30		30		25		35	
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Beluchter	Sproeier MAX		Sproeier MIN		Waak- vlam- brander	Beluchter	Sproeier MAX		Sproeier MIN		Waak- vlam- brander
			mm	mm	Opdruk	mm	Opdruk	n°	mm	mm	Opdruk	mm	Opdruk	n°
Model 1M	-	-	15	3,05	305	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Totaal gasverbruik (met een verw armingsw aarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/u						1,10 kg/u					

ES. SPAIN (category II2H3+)

TABLA B - Presión del gas y datos de las boquillas

TIPO DE GAS		G20							G30/G31							
		Nominal		Mínima		Máxima			Nominal		Mínima		Máxima			
PRESIÓN DEL GAS		(mbar)	20		17		25			28-30/37		20/25		35/45		
MODELOS	Ø (mm)	kW	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto		
			mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°	mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°		
Modelo 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24		
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 MJ/m3							45.65 MJ/kg (Gas G30)						
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15 °C y 1013mbar)																
+9MFGHDIOO		kW 14	1,48 m3/h							1,10 kg/h						

PT. PORTUGAL (category II2H3+)

TABELA B - Pressão do gás e dados dos bicos

TIPO DE GÁS			G20						G30/G31					
			Nominal		Mínima		Máxima		Nominal		Mínima		Máxima	
PRESSÃO DO GÁS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELOS	Ø (mm)	kW	Ventilador	Bico MÁX		Bico MÍN		Piloto	Ventilador	Bico MÁX		Bico MÍN		Piloto
			mm	mm	Grav.	mm	Grav.	n.º	mm	mm	Grav.	mm	Grav.	n.º
Modelo 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Gás G30)					
Consumo de gás total (com poder calorífico inferior (Hi) a 15°C e 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m³/h						1,10 Kg/h					

DK. DENMARK (category II2H3B/P)

TABEL B - Gastryk og tekniske specifikationer for dyser

GASTYPE			G20						G30/G31						
			Nominelt		Minimum		Maksimum		Nominelt		Minimum		Maksimum		
GASTRYK		(mbar)	20		17		25		30		25		35		
MODELLER	Ø (mm)	kW	Lufttil- blander	Dyse MAKS.		Dyse MIN.		Tænd- flam me	Lufttil- blander	Dyse MAKS.		Dyse MIN.		Tænd- flam me	
			mm	mm	Trykt.	mm	Trykt.	Antal	mm	mm	Trykt	mm	Trykt	Antal	
Model 1M		-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Mindste varmeeffekt (Hi)			34,02 MJ/m3						45,65 MJ/kg (Gas G30)						
Samlet gasforbrug (med mindste varmeeffekt (Hi) ved 15°C og 1013 mbar)															
+9MFGHDIO0		kW 14		1,48 m3/t						1,10 kg/t					

SE. SWEDEN (category II2H3B/P)

TABELL B - Gastryck och dysdata

TYP AV GAS			G20						G30/G31					
			Nominell		Min		Max		Nominell		Min		Max	
GASTRYCK		(nbar)	20		17		25		30		25		35	
MODELLER	Ø (mm)	kW	Luftare	Dysa MAX		Dysa MIN		Pilotbrännare	Luftare	Dysa MAX		Dysa MIN		Pilotbrännare
			mm	mm	Märkning	mm	Märkning	Antal	mm	mm	Märkning	mm	Märkning	Antal
Modell 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Lägsta värmeeffekt (H)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Total gasförbrukning (beräknad med lägsta värmeeffekt (H) 15°C och 1013nbar)														
+9MFGHDIO0		kW14	1,48 m³/h						1,10 Kg/h					

NO. NORWAY (category II2H3B/P)

TABELL B - Gasstrykk og dysedata

GASSTYPE			G20						G30/G31						
			Nominellt		Min.		Maks.		Nominellt		Min.		Maks.		
GASSTRYKK		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45		
MODELLER	Ø (mm)	kW	Lufttil- blander	MAKS dyse		MIN dyse		Tenn- flamme	Lufttil- blander	MAKS dyse		MIN dyse		Tenn- flamme	
			mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	nr.	mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	nr.	
Modell 1M		-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Laveste varmeeffekt (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/kg (G30 gass)						
Totalt gassforbruk (med laveste gassforbruk (Hi) ved 15°C og 1013mbar)															
+9MFGHDIO0		kW 14		1.48 m3/h						1.10 kg/h					

AT-CH. AUSTRIA - SWITZERLAND (category II2H3B/P)

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen

GASART			G20						G30/G31					
			Nenndruck		Mindestdruck		Höchstdruck		Nenndruck		Mindestdruck		Höchstdruck	
GASDRUCK		(mbar)	20		17		25		50		42,5		57,5	
MODELLE	Ø (mm)	kW	Luftring	Düse MAX		Düse MIN		Zünd- flamme	Luftring	Düse MAX		Düse MIN		Zünd- flamme
			mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	Anz.	mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	Anz.
Modell 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	15	1,65	165	1,30	130	24
Unterer Heizwert (Hi)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m³/h						1,10 Kg/h					

FI. FINLAND (category II2H3B/P)

TAULUKKO B - Kaasun paine ja suuttimien tiedot

KAASUTYYPPI			G20						G30/G31					
			Nmellinen		Minimi		Maksimi		Nmellinen		Minimi		Maksimi	
KAASUN PAINE		(nbar)	20		17		25		30		25		35	
MALLIT	Ø (mm)	kW	Tuuletin	Suutin MAX		Suutin MIN		Sytytysliekki	Tuuletin	Suutin MAX		Suutin MIN		Sytytysliekki
			mm	mm	Merk.	mm	Merk.	nro	mm	mm	Merk.	mm	Merk.	nro
Malli 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Alin lämmönkehityskyky (Hi)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Kaasu G30)					
Kaasun kokonaiskulutus (alin lämmönkehityskyky (Hi) lämpötilassa 15°C ja 1013 mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m³/h						1,10 Kg/h					

EE. ESTONIA (category II2H3B/P)

TABEL B - Andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta

GAASI TÜÜP			G20						G30/G31					
			Nominaal		Min.		Maks.		Nominaal		Min.		Maks.	
GAASI RÕHK		(mbaar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MUDELID	Ø (mm)	kW 16	Ventilaator	MAKS. düüside		MIN. düüside		Süüte- leek	Ventilaator	MAKS. düüside		MIN. düüside		Süüte- leek
			mm	mm	Tempel	mm	Tempel	nr.	mm	mm	Tempel	mm	Tempel	nr.
Mudel 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Alumine kütteväärtus (Hi)			34,02 MJ/m³						45,65 MJ/kg (G30 gaas)					
Gaasitarbimine kokku (alumise kütteväärtuse (Hi) 15°C ja 1013mbaari juures)														
+9MFGHDIO0		kW 16	1,48 m³/h						1,10 kg/h					

LT. LITHUANIA (category II2H3B/P)

Lentelė B - duomenys apie dujų slėgį ir purkštukus

DUJŲ TIPAS			G20						G30/G31					
			Nominalus		Min.		Maks.		Nominalus		Min.		Maks.	
DUJŲ SLĖGIS		(milibarai)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELIAI	Ø (mm)	kW	Aerato- rius	MAKS. purkštukas		MIN. purkštukas		Degiklis	Aerato- rius	MAKS. purkštukas		MIN. purkštukas		Degiklis
			mm	mm	Spaudas	mm	Spaudas	nr.	mm	mm	Spaudas	mm	Spaudas	nr.
1M Modelis	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Mažesnė kaitinimo galia (Hi)			34,02 MJ/m3						45,65 MJ/kg (G30 dujos)					
Bendras dujų sunaudojimas (su mažesne kaitinimo galia (Hi) esant 15°C ir 1013mbarai)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/val						1,10 kg/val					

LV. LATVIA (category II2H3B/P)

TABULA B - Gāzes spiediens un uzgaļu dati

GĀZES VEIDS			G20						G30/G31					
			Sākotnējais		Minimālais		Maksimālais		Sākotnējais		Minimālais		Maksimālais	
GĀZES SPIEDIENS		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
MODEĻI	Ø (mm)	kW	Venti- lators	Uzgalis MAX		Uzgalis MIN		Signāl- lampiņa	Venti- lators	Uzgalis MAX		Uzgalis MIN		Signāl- lampiņa
			mm	mm	lespiests.	mm	lespiests.	n°	mm	mm	lespiests.	mm	lespiests.	n°
Modelis 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Mazākā karstuma jauda (Hi)			34.02 Mj/m3						45.65 Mj/Kg (Gāze G30)					
Kopējais gāzes patēriņš (ar mazāko karstuma jaudu (Hi) pie 15°C un 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					

CZ. CZECH REPUBLIC (category II2H3B/P)

TABULKA B - Tlak plynu a údaje trysek

DRUH PLYNU			G20						G30/G31					
			Jmenovitý		Minimální		Maximální		Jmenovitý		Minimální		Maximální	
TLAK PLYNU		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
MODELÝ	Ř (mm)	kW	Větrák	Tryska MAX		Tryska MIN		Pilot	Větrák	Tryska MAX		Tryska MIN		Pilot
			mm	mm	Vytišť.	mm	Vytišť.	č	mm	mm	Vytišť.	mm	Vytišť.	č
Modello 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Tepelný výkon dolní (Hi)			34,02 MJ/m3						45,65 MJ/Kg (Plyn G30)					
Celková spotřeba plynu (s dolním tepelným výkonem (Hi) při 15°C a 1013 mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					

SK. SLOVAKIA (category II2H3B/P)

TABUĽKA B - Tlak plynu a údaje o dýzach

DRUH PLYNU			G20						G30/G31					
			Menovitý		Minimálny		Maximálny		Menovitý		Minimálny		Maximálny	
TLAK PLYNU		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
MODELY	Ø (mm)	kW	Aerátor	Dýza MAX		Dýza MIN		Pilotná	Aerátor	Dýza MAX		Dýza MIN		Pilotná
			mm	mm	Značka	mm	Značka	č	mm	mm	Značka	mm	Značka	č
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Spodný tepelný výkon (Hi)			34,02 MJ/m3						45,65 MJ/Kg (Plyn G30)					
Celková spotreba plynu (so spodným tepelným výkonom(Hi) pri 15°C a 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h						1,10 kg/h					

TR. TURKEY (category II2H3B/P)

TABLO B - Gaz basıncı ve ayar uçları verileri

GAZ TİPİ			G20						G30/G31					
			Nominal		Minimum		Maksimum		Nominal		Minimum		Maksimum	
GAZ BASINCI		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
MODELLER	Ø (mm)	kW	Havalan- dırıcı	Ayar ucu MAKS.		Ayar ucu MİN.		Pilot	Havalan- dırıcı	Ayar ucu MAKS.		Ayar ucu MİN.		Pilot
			mm	mm	Bas.	mm	Bas.	sayısı	mm	mm	Bas.	mm	Bas.	sayısı
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Alt ısıtma değeri (Hi)			34.02 Mj/m3						45.65 Mj/Kg (Gaz G30)					
Toplam gaz tüketimi (alt ısıtma değeri (Hi) 15°C ve 1013mbar durumunda)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/s						1,10 Kg/s					

B. TÁBLÁZAT - Gáznyomás és fűvókaadatok														
GÁZFAJTA			G20				G30/G31				G25.1			
			Névleges	Minimum	Maximum		Névleges	Minimum	Maximum		Névleges	Minimum	Maximum	
GÁZNYOMÁS			(mbar)	25	20	30	30	25	35	25	20	30		
TÍPUSOK	Ø (mm)	kW	Levegőz- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng	Levegőz- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng	Levegőz- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng
			mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
1M modell	-	-	15	2,70	270	2,25	225	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Alsó hőteljesítmény (Hi)			34,02 MJ/m3				45,65 MJ/kg (G30 gáz)				29,30 MJ/m3			
Összesített gázfogyasztás (15°C és 1013 mbar mellatti alsó hőértéknél (Hi))														
+9M FGHDI00	14 kW	1,48 m3/h				1,10 kg/h				1,72 m3/h				

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz

TYP GAZU			G20						G30/G31					
			Nominalne		Minimalne		Maksymalne		Nominalne		Minimalne		Maksymalne	
CIŚNIENIE GAZU		(mbar)	20		17		25		36		30		50	
MODELE	Ø (mm)	kW	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot
			mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr	mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	15	1,80	180	1,50	150	24
Dolna wartość opałowa (Hi)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Gaz G30)					
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m³/h						1,10 Kg/h					

SI. SLOVENIA (category II2H3B/P)

TABELA B - tlak plina in podatki o šobah

VRSTA PLINA			G20						G30/G31					
			Nazivna		Najmanjša		Največja		Nazivna		Najmanjša		Največja	
TLAK PLINA		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
MODELI	Ø (mm)	kW	Zračnik	Šoba MAKS		Šoba MIN		Pilot	Zračnik	Šoba MAKS		Šoba MIN		Pilot
			mm	mm	Žig.	mm	Žig.	št	mm	mm	Žig.	mm	Žig.	št
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Spodnja kalorična moč (Hi)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (plin G30)					
Skupna potrošnja plina (pri spodnji kalorični moči (Hi), pri 15°C in 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					

GR. GREECE (category I2H3+)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ

ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ			G20						G30/G31					
			Ονομαστική		Ελάχιστη		Μέγιστη		Ονομαστική		Ελάχιστη		Μέγιστη	
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
ΜΟΝΤΕΛΑ	Ø (mm)	kW	Άνοιγμα	ΜΕΓ. μπεκ		ΕΛΑΧ. μπεκ		Καυστήρας ανάφλεξης	Άνοιγμα	ΜΕΓ. μπεκ		ΕΛΑΧ. μπεκ		Καυστήρας ανάφλεξης
			mm	mm	Ένδειξη	mm	Ένδειξη	αριθ	mm	mm	Ένδειξη	mm	Ένδειξη	αριθ
Μοντέλο 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Κατώτερη θερμαντική ισχύς (Hi)			34.02 MJ/m³						45.65 MJ/Kg (Αέριο G30)					
Συνολική κατανάλωση αερίου (με κατώτερη θερμαντική ισχύ (Hi) στους 15°C και 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m³/h						1,10 Kg/h					

IS-MT. ISLAND - MALTA (category I3B/P)

TAFLA B - Gasprýstingur og upplýsingar um gasstúta (spíssa)

GASTEGUND			G20						G30/G31					
			Nafngildi		Minnst		Mest		Nafngildi		Minnst		Mest	
GASPRÝSTINGUR		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
TEGUNDIR	Ø (mm)	KW	Loftblön- dungur	Stútur mest		Stútur minnst		Vak- tari	Loftblönd ungur	Stútur mest		Stútur minnst		Vak- tari
			mm	mm	Þrykkt	mm	Þrykkt	nr.	mm	mm	Þrykkt	mm	Þrykkt	nr.
TEGUND 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Minnsta varmagildi (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/kg (G30 gas)					
Heildar gasnotkun (m.v. minnsta varmagildi (Hi) við 15°C og 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		KW 14	1.48 m3/klst						1.10 kg/klst					

LU. LUXEMBOURG (category I2E)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses								
TYPE DE GAZ			G20					
			Nominale		Minimum		Maximum	
PRESSION DU GAZ		(mbars)	20		17		25	
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Aérateur	Buse MAX		Buse MIN		Veilleuse gaz
			mm	mm	Estamp.	mm	Estamp.	N°
Modèle 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			34.02 MJ/m3					
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)								
+9MFGHDIO0		kW 14		1,48 m3/h				

CY. CYPRUS (category I3B/P)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ								
ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ			G30/G31					
			Ονομαστική		Ελάχιστη		Μέγιστη	
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ		(mbar)	30		25		35	
ΜΟΝΤΕΛΑ	Ø (mm)	kW	Άνοιγμα	ΜΕΓ. μπεκ		ΕΛΑΧ. μπεκ		Καυστήρας ανάφλεξης
			mm	mm	Ένδειξη	mm	Ένδειξη	αριθ
Μοντέλο 1M	-	-	17	1,90	190	1,50	150	24
Κατώτερη θερμαντική ισχύς (Hi)			45.65 MJ/Kg (Αέριο G30)					
Συνολική κατανάλωση αερίου (με κατώτερη θερμαντική ισχύ (Hi) στους 15°C και 1013mbar)								
+9MFGHDIO0		kW 14	1,10 Kg/h					

BG. BULGARIA (category II2H3B/P)

ТАБЛИЦА В - Налягане на газта и данни на дюзите

ТИП НА ГАЗТА			G20						G30/G31											
			Номинално		Минимално		Максимално		Номинално		Минимално		Максимално							
НАЛЯГАНЕ НА ГАЗТА		(mbar)	20		17		25		30		25		35							
МОДЕЛИ	Ø (mm)	kW	Аератор		Дюза MAX		Дюза MIN		Водач		Аератор		Дюза MAX		Дюза MIN		Водач			
			mm		mm	Озн.	mm	Озн.	n°		mm		mm	Озн.	mm	Озн.	n°			
Модел 1M		-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24					
Долна топлина на изгаряне (Hi)			34,02 MJ/m³						45,65 MJ/Kg (Газ G30)											
Общо потребление на газ (с долна топлина на изгаряне (Hi) при 15°C и 1013 mbar)																				
+9MFGHDIO0		kW 14		1,48 m³/h						1,10 Kg/h										

RO. ROMANIA (category II2H3B/P)

TABELUL B - Presiune gaz și date duze

TIP GAZ			G20						G30/G31					
			Nominală		Minimă		Maximă		Nominală		Minimă		Maximă	
PRESIUNE GAZ		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
MODELE	Ø (mm)	kW	Aerator	Duză MAX		Duză MIN		Pilot	Aerator	Duză MAX		Duză MIN		Pilot
			mm	mm	Marcat	mm	Marcat	nr.	mm	mm	Marcat	mm	Marcat	nr.
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24
Putere calorifică inferioară (Hi)			34,02 MJ/m3						45,65 MJ/Kg (Gaz G30)					
Consum gaz total (cu putere calorifică inferioară (Hi) la 15°C și 1013mbar)														
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					