

04/2010

Mod: KEB-G41

Production code: GR 40 G



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation (FR) GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

UTILISATION

Présentation de l'appareil

Les Gyros sont disponibles en 6 versions (3 hauteurs de broche, 2 types d'énergie : gaz et électrique). Selon les hauteurs de broche, vous pouvez rôtir de 15, 25 ou 40 kg de viande.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. Ils doivent être installés conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié, et dans un local suffisamment aéré pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

La plaque signalétique se situe à l'arrière de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions (LxPxH)	Hauteur utile de broche	Capacité (en kg)
GR 40 G	550 x 695 x 665	530	15
GR 60 G	550 x 695 x 840	660	25
GR 80 G	550 x 695 x 1015	820	40

Caractéristiques techniques

Appareil	Débit calorifique	Nombre des radiants
GR 40 G	7000 W	2
GR 60 G	10500 W	3
GR 80 G	14000 W	4

Fonctionnement

Le déplacement du chariot de radiant se fait après avoir desserré les 2 vis latérales et permet ainsi de régler la distance entre la viande et la zone de chauffe.

L'interrupteur en façade permet la mise en route du moteur tourne broche.

Allumage Appuyer sur le bouton du robinet
 Tourner le robinet sur la position grande flamme
 Approcher une flamme près du brûleur
 Maintenez le robinet appuyé pendant environ 5 secondes
 Le brûleur reste alors allumé

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction d'un radiant. Il est recommandé d'éteindre le brûleur lorsque la broche est vide de toute pièce à cuire, afin d'éviter un échauffement excessif. Vous disposez de 2, 3 et 4 robinets pour le réglage de la puissance de chauffe. Le débit réduit est pré-réglé en usine et ne doit faire l'objet d'aucune modification.

Attention du fait du fort rayonnement les parois de votre appareil peuvent être localement très chaudes.

Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager. Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien tous les 6 mois à faire effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec différents types de gaz. Pour effectuer l'adaptation il est nécessaire de faire appel à un installateur qualifié.

Installation

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, dans un local suffisamment aéré.

Note : Les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible ou si ce n'est pas le cas, le recouvrir d'un matériau bon isolant thermique.

La distance de 30cm par rapport à une cloison est jugée suffisante.

Raccordement gaz

Les pièces scellées lors de la fabrication ne doivent pas être déprotégées par l'installateur ou l'utilisateur.

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, gaz naturel G20/G25 et pour toutes les pressions rencontrées sur les réseaux de gaz. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane 90/100.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. Vérifiez que les réglages correspondent à la nature et à la pression du gaz du reste de l'installation.

Vérifiez la pression d'alimentation lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

GR 40 G	13 m3/h
GR 60 G	19.6 m3/h
GR 80 G	25.9 m3/h

Conditions générales d'installation

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

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

Prescriptions générales

1° Pour tous les appareils :

Article GZ Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

2° Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installations d'appareils destinés à la restauration ;

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

En cas de panne du moteur tourne broche, il vous est possible de retirer la goupille Beta, et ainsi de permettre la rotation manuellement de la broche.

Changement de gaz (voir tableau ci-dessous)

Important : Ne pas repercer les injecteurs.

Les injecteurs se démontent et remontent à l'aide d'une clé à œillet de 8 après avoir démonté l'arrière inox fixé par des vis à têtes cruciformes.

Pays de Destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Ø Injecteur	Bague d'air
France/Luxembourg	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	Sans
		G30/G31	28-30/37	90	Sans
		G20/G25	20/25	140	Sans
		G30/G31	50	80	Sans
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	140	Sans
		G30/G31	50	80	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	140	Sans
		G30/G31	50	80	Sans
Belgique	I2E+ I3P	G20/G25	20/25	140	Sans
		G31	37	90	Sans
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20/G25	20	140	Sans
		G30/G31	28-30/30	90	Sans
Espagne	II2H3+ II2H3P	G20	20	140	Sans
		G30/G31	28-30/37	90	Sans
		G20	20	140	Sans
		G31	50	80	Sans
Pays-bas	II2L3B/P II2L3P	G25	25	140	Sans
		G30/G31	28-30/30	90	Sans
		G25	25	140	Sans
		G31	50	80	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90	Sans
Islande/Grèce/Royaume -Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	140	Sans
		G30/G31	28-30/37	90	Sans

Lors du passage de G30/G31 à G20/G25 il n'est pas nécessaire d'effectuer de réglage d'air.

Raccordement électrique

Le moteur électrique doit être raccordé au réseau 220/230V monophasé.

Marquages

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil

Use and installation manual GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

USE

Presentation of the device

There are six versions of the gyros available (3 spit heights, 2 types of power: gas and electricity). Depending on the spit heights, you can roast 15, 25 or 40 kg of meat.

These devices are for professional purposes and are exclusively for use by qualified staff. They must be installed in compliance with the current regulations by a qualified installer and in a well enough aired room to prevent the forming of any unacceptable concentration of substances harmful to health in the room where they are installed.

The nameplate is on the back of the device.

Size and capacity

Device	Size	Effective spit height	Capacity (in kg)
GR 40 G	550 x 695 x 665	530	15
GR 60 G	550 x 695 x 840	660	25
GR 80 G	550 x 695 x 1015	820	40

Technical characteristics

Device	Calorific rate	Number of radiant elements
GR 40 G	7000 W	2
GR 60 G	10500 W	3
GR 80 G	14000 W	4

Operation

The movement of the radiant carriage is possible when the two side screws have been undone so as to adjust the distance between the meat and the heating area.

The front mounted switch is used for starting the spit drive motor.

Lighting Press the button on the valve
Turned the valve to the high flame position
Move the flame near the burner
Hold the valve down for approximately 5 seconds
The burner then remains ignited

A thermocouple cuts off the gas supply in the event of a radiant going out. It is advisable to turn off the burner when there is nothing to be cooked on the spit to prevent it from overheating.
There are 2, 3 and 4 valves for adjusting the heating power. The low setting is factory pre-adjusted and must not be modified at any time.

Caution: because of the strong radiation it emits, the walls of your device may become very hot.

Maintenance

Your device needs to be cleaned regularly with a damp sponge.
Do not clean your device with a jet of water: Infiltration could cause it damage.
For better service, we recommend maintenance every six months performed by a qualified installer.

Your device is capable of running on different types of gas. To adjust the type of gas, call in a qualified installer.

Installation

The device must be installed in compliance with the current regulations in a sufficiently well-aired room.

Note: The side walls of your device must not be situated near a wall or partition consisting of flammable material or if so, such materials must be covered with effective insulation.
Allow a distance of 30cm with respect to the wall.

Gas connection

The installer or a user must not remove the protection from any parts that are sealed during manufacture.
The devices operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, natural gas G20/G25 and for any pressure levels encountered in the gas systems. Connections use G ½ threading. On delivery, the devices come with a Butane/Propane 90/100 injector.

Connect the device to the gas inlet pipe with an interposed gate valve to isolate the device from the remainder of the installation. Check that the adjustments correspond to the nature and pressure of the gas with respect to the remainder of the installation.
Check the pressure of the supply when all the burners are on using a pressure gauge. The pressure must be in compliance with the indications of the name plate.
The fresh air flow rate required to supply the combustion air is:

GR 40 G	13 m3/h
GR 60 G	19.6 m3/h
GR 80 G	25.9 m3/h

General installation conditions

The installation and commissioning of the equipment can be performed in conformity with the regulatory documents and current professional practice rules, in particular:

Safety regulation with respect to the fire and panic in buildings open to the public:

- General prescriptions

1° For all the devices:

Article GZ Installations using fuel gas and liquefied hydrocarbons
- 2° Then, depending on the use:

Article CH Central heating, ventilation, refrigeration, air conditioning and the production of domestic hot water steam.
- Article GC Installation of devices intended for the restaurant trade;

Prescriptions specific to each type of building open to the public (hospitals, shops, etc)

In the event of a spit drive a motor failing, you can remove the Beta pin and allow the spit to rotate by manual drive.

Change of gas (see table below)

Important: Never re-pierce the injector jets.

It is easy to remove and assemble the injectors using a 8 mm box wrench, first removing the stainless steel back attached by Philips head screws.

Destination Country	Category	Gas	Pressure	Ø of injector	Air ring
France/Luxembourg	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	None
		G30/G31	28-30/37	90	None
		G20/G25	20/25	140	None
		G30/G31	50	80	None
Germany	II2ELL3B/P	G20/G25 G30/G31	20 50	140 80	None None
Austria	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	140 80	None None
Belgium	I2E+ I3P	G20/G25 G31	20/25 37	140 90	None None
Sweden/Denmark/Finland	II2H3B/P	G20/G25 G30/G31	20 28-30/30	140 90	None None
Spain	II2H3+ II2H3P	G20	20	140	None
		G30/G31	28-30/37	90	None
		G20	20	140	None
		G31	50	80	None
The Netherlands	II2L3B/P II2L3P	G25	25	140	None
		G30/G31	28-30/30	90	None
		G25	25	140	None
		G31	50	80	None
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90	None
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	140 90	None None

When changing from G30/G31 to G20/G25 there is no need to adjust the air flow rate.

Electrical connection

The electric motor must be connected to the 220/230 V single phase network

Markings

The nameplate is on the back of the device

Bedienungs- und Installierungshinweise (D)

GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

BEDIENUNG

Gerätebeschreibung

Die Gyros-Geräte sind in 6 Modellen erhältlich (3 Spießhöhen, 2 Energieversorgungen : Gas oder Strom). Je nach Spießhöhe können 15, 25 bzw. 40 kg Fleisch gegrillt werden. Die Bewegungsteile dieser Geräte sind auf Kugellagern montiert, so dass der Motor nicht axial belastet wird.

Diese Geräte sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt und müssen deshalb von entsprechend geschultem Personal bedient werden. Sie müssen unter Beachtung der gültigen Bestimmungen von einem Fachmann in einem genügend belüfteten Raum installiert werden, um die Bildung einer übermäßigen Konzentration an gesundheitsschädlichen Stoffen im Aufstellungsraum zu verhindern.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Maße und Fassungsvermögen

Gerät	Maße BxHxT (mm)	Nutzhöhe des Spießes (mm)	Fassungs- vermögen (Kg)
GR 40 G	550 x 695 x 665	530	15
GR 60 G	550 x 695 x 840	660	25
GR 80 G	550 x 695 x 1015	820	40

Technische Daten

Gerät	Wärmeleistung	Anzahl Strahler
GR 40 G	7000 W	2
GR 60 G	10500 W	3
GR 80 G	14000 W	4

Arbeitsweise

Der Wagen mit den Strahlern lässt sich nach Lösen der 2 seitlichen Schrauben bewegen, um den Abstand zwischen Fleisch und Heizbereich einstellen zu können.

Mit dem Schalter an der Vorderseite wird der Drehspießmotor in Betrieb gesetzt.

Zündung Auf den Knopf des Hahnes drücken
 Hahn auf große Flamme stellen
 Eine Flamme an den Brenner halten
 Hahn ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten
 Danach bleibt die Brennerflamme gezündet.

Bei Erlöschen eines Strahlers wird die Gaszufuhr von einem Thermoelement unterbrochen.

Wenn der Spieß kein Fleisch enthält, empfiehlt es sich, den Brenner auszuschalten, um ein Überhitzen zu vermeiden.

Zum Einstellen der Heizleistung sind 2, 3 bzw. 4 Hähne vorhanden. Die Sparflamme wird im Werk eingestellt und darf nicht verändert werden.

Achtung : Durch die starke Strahlung können die Außenflächen der Geräte stellenweise sehr heiß werden.

Wartung

Ihr Gerät muss regelmäßig mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden. Das Gerät nicht mit dem Wasserstrahl absprühen: eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Für einen einwandfreien Betrieb raten wir, das Gerät alle 6 Monate von einem Fachmann warten zu lassen.

Ihr Gerät kann mit verschiedenen Gassorten gespeist werden. Die jeweilige Einstellung muss von einem Fachmann vorgenommen werden.

Installierung

Das Gerät muss unter Beachtung der gültigen Bestimmungen in einem genügend belüfteten Raum installiert werden.

Hinweis : Die Seitenwände des Gerätes dürfen nicht an eine Haus- oder Trennwand aus brennbarem Material stoßen ; andernfalls das Gerät mit einem guten Wärmeisulationsstoff einkleiden.

Ein Abstand von 30cm zu den Wänden gilt als ausreichend.

Gasanschluss

Vom Hersteller umschlossene Teile dürfen vom Installateur oder Benutzer nicht freigelegt werden.

Die Geräte arbeiten mit folgenden Gasarten : Butan G30, Propan G31, Erdgas G20/G25 und mit allen in Gasnetzen üblichen Druckwerten. Der Anschluss erfolgt über ein Gewinde G 1/2.

Bei der Lieferung besitzen die Geräte eine Gasdüse für Butan/Propan 90/100.

Das Gerät unter Zwischenschaltung eines Absperrventils an die Gasleitung anschließen, um es von der übrigen Anlage trennen zu können. Darauf achten, dass die Einstellungen des Gerätes mit Gasart und Druck des Speisenetzes übereinstimmen.

Wenn alle Brenner gezündet sind, den Einspeisedruck mit einem Manometer kontrollieren.. Dieser Druck muss mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.

Die Frischluftzufuhr zur Lieferung der benötigten Verbrennungsluft beträgt:

GR 40 G	13 m ³ /h
GR 60 G	19.6 m ³ /h
GR 80 G	25.9 m ³ /h

Allgemeine Installationsbedingungen

Installation und Wartung des Gerätes müssen die gültigen Vorschriften und anerkannten technischen Regeln erfüllen, und zwar insbesondere:

Sicherheitsvorschriften gegen Brand und Panik in Einrichtungen mit Öffentlichkeitsverkehr:

Allgemeine Vorschriften

1° Für alle Geräte :

Artikel GZ Anlagen für Brenngase und Flüssigkohlenwasserstoffe

2° und je nach Verwendung :

Artikel CH Heizung, Ventilation, Kühlung, Klimatisation und Sanitärwasserdampferzeugung.

Artikel GC Installation von Geräten des Gaststättengewerbes ;

Sondervorschriften für jede Art von Einrichtungen mit Öffentlichkeitsverkehr (Krankenhäuser, Geschäfte, usw....)

Bei einer Störung des Drehspießmotors kann der Beta-Sicherungsstift entfernt und der Spieß von Hand gedreht werden.

Änderung der Gasart (siehe nachstehende Tabelle)

Wichtig : Die Gasdüsen nicht nachbohren.

Die Gasdüsen können nach Entfernung der mit Kreuzschlitzschrauben befestigten Edelstahlrückwand mit Hilfe eines Ringschlüssels Nr. 8 ausgebaut werden.

Bestimmungsland	Klasse	Gas	Druck	Düsen-Ø	Lufring
Frankreich/Luxemburg	II2E+3B/ P	G20/G25	20/25	140	ohne
		G30/G31	28-30/37	90	ohne
		G20/G25	20/25	140	ohne
		G30/G31	50	80	ohne
Deutschland	II2ELL3 B/P	G20/G25	20	140	ohne
		G30/G31	50	80	ohne
Österreich	II2H3B/P	G20	20	140	ohne
		G30/G31	50	80	ohne
Belgien	I2E+ I3P	G20/G25	20/25	140	ohne
		G31	37	90	ohne
Schweden/Dänemark/ Finnland	II2H3B/P	G20/G25	20	140	ohne
		G30/G31	28-30/30	90	ohne
Spanien	II2H3+ II2H3P	G20	20	140	ohne
		G30/G31	28-30/37	90	ohne
		G20	20	140	ohne
		G31	50	80	ohne
Niederlande	II2L3B/P II2L3P	G25	25	140	ohne
		G30/G31	28-30/30	90	ohne
		G25	25	140	ohne
		G31	50	80	ohne
Norwegen	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90	ohne
Island/Griechenland/ Großbritannien/Italien/ Portugal	II2H3+	G20	20	140	ohne
		G30/G31	28-30/37	90	ohne

Bei einem Übergang von G30/G31 auf G20/G25 braucht die Luftregulierung nicht verändert zu werden.

Elektrischer Anschluss

Der Elektromotor muss an ein einphasiges Stromnetz 220/230V angeschlossen werden.

Markierungen

Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite.

Manual de utilización y de instalación (ES)

GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

UTILIZACIÓN

Presentación del aparato

Los gyros grills son disponibles en 6 versiones (3 alturas de espada, 2 tipos de energía : gas y eléctrico). Según las alturas de espada, es posible asar 15, 25 o hasta 40 kg de carne.

Estos aparatos son de uso profesional y por lo tanto se deben instalar conforme a las reglamentaciones en vigor por un instalador cualificado, y en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de una concentración inadmisible de sustancias nocivas para la salud en el local en el cual está instalado.

La placa de señalización se sitúa en la parte trasera del aparato.

Dimensiones y capacidad

Aparato	Dimensiones	Dimensión útil del espada	Capacidad (en kg)
GR 40 G	550 x 695 x 665	530	15
GR 60 G	550 x 695 x 840	660	25
GR 80 G	550 x 695 x 1015	820	40

Características técnicas

Aparato	Caudal calorífico	Cantidad de quemadores
GR 40 G	7000 W	2
GR 60 G	10500 W	3
GR 80 G	14000 W	4

Funcionamiento

El desplazamiento del carro del quemador se hace después de haber aflojado los 2 tornillos laterales y permite así regular la distancia entre la carne y la zona de calefacción.

El interruptor en fachada permite la puesta en marcha del motor giro.

Encendido Apoyar en el botón del grifo
Volver al grifo sobre la posición gran llama
Acercar una llama cerca del quemador
Mantener el grifo precionado durante unos 5 segundos
El quemador permanece encendido

Un termopar corta la alimentación de gas en caso de que un quemador se pare. Se recomienda apagar el quemador cuando la espada es totalmente vacía a fin de evitar un calentamiento excesivo. Disponen de 2, 3 y 4 grifos para el ajuste de la potencia de llama. La producción reducida es preestablecida en fábrica y no debe ser objeto de ninguna modificación.

Atención : a causa de la fuerte radiación las paredes de su aparato pueden recalentarse localmente.

Mantenimiento

Su aparato se debe limpiar regularmente con una esponja húmeda. No limpiar su aparato con un chorro de agua: las infiltraciones corren el riesgo de dañarlo. Para un mejor servicio, le recomendamos un mantenimiento cada 6 meses que deberá efectuar un instalador cualificado.

Su aparato puede funcionar con diferentes tipos de gas. Para efectuar la adaptación, es necesario recurrir a un instalador cualificado.

Instalación

El aparato se debe instalar conforme a las reglamentaciones en vigor, en un local suficientemente ventilado.

Nota: Las paredes laterales de su aparato no deben estar situadas cerca de una pared o de un tabique constituido de un material combustible, o si no es el caso, recubrirlo con un material que sea un buen aislante térmico.

Se considera una distancia prudente unos 30 cm con respecto a un tabique.

Conexión de gas

Las partes precintadas durante la fabricación no deben ser desprotegidas por el instalador o l usuario.

Los aparatos funcionan con los siguientes gases: Butano, G30, Propano, G31, gas natural G20/G25 y para todas las presiones encontradas en las redes de gas. La conexión se realiza mediante una rosca G ½.

Los aparatos se suministran originalmente con un inyector Butano / Propano 90/100.

Conectar el aparato a la canalización de llegada de gas interponiendo una válvula de barrera que permita aislar el aparato del resto de la instalación. Verifique que los ajustes correspondan al tipo y a la presión del gas del resto de la instalación.

Verifique la presión de alimentación cuando todos los quemadores estén encendidos, con la ayuda de un manómetro. Ésta debe ser igual a las indicaciones de la placa de señalización. La producción de aire nuevo requerida para la alimentación en aire de combustión es de:

GR 40 G	13 m3/h
GR 60 G	19.6 m3/h
GR 80 G	25.9 m3/h

Condiciones generales de instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados conforme a reglamentación en vigor, en particular:

Reglamento de seguridad contra incendios y el pánico en los establecimientos que reciben público:

Prescripciones generales

1° Para los aparatos:

Artículo GZ Instalaciones de gas combustible e hidrocarburos licuados

2° Luego, según el uso:

Artículo CH Calefacción, ventilación, refrigeración, acondicionamiento de aire y producción de vapor de agua caliente sanitaria.

Artículo GC Instalación de aparatos destinados a la restauración;

Prescripciones particulares a cada tipo de establecimiento que recibe público (hospitales, tiendas, etc.).

En caso de una avería en el motor giro, es posible quitar la chaveta Beta, y permitir así la rotación manual de la espada.

Cambio de gas (ver el cuadro que figura al lado)

Importante: No volver a perforar los inyectores.

Los inyectores se desmontan y montan con la ayuda de una llave con ojal de 8 después de haber desmontado la parte trasera de acero inoxidable fijada mediante tornillos con cabezas cruciformes.

País de destino	Categoría	Gas	Presiones	Ø Inyector	Anillo de aire
Francia / Luxemburgo	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	Sin
		G30/G31	28-30/37	90	Sin
		G20/G25	20/25	140	Sin
		G30/G31	50	80	Sin
Alemania	II2ELL3B/P	G20/G25 G30/G31	20 50	140 80	Sin Sin
Austria	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 50	140 80	Sin Sin
Bélgica	I2E+ I3P	G20/G25 G31	20/25 37	140 90	Sin Sin
Suecia / Dinamarca / Finlandia	II2H3B/P	G20/G25 G30/G31	20 28-30/30	140 90	Sin Sin
España	II2H3+ II2H3P	G20	20	140	Sin
		G30/G31	28-30/37	90	Sin
		G20	20	140	Sin
		G31	50	80	Sin
Países Bajos	II2E3B/P II2L3P	G25	20	140	Sin
		G30/G31	28-30/37	90	Sin
		G25	25	140	Sin
		G31	50	80	Sin
Noruega	I3B/P	G30/G31	28-30/30	90	Sin
Irlanda / Grecia / Reino Unido / Italia / Portugal	II2H3+	G20	20	140	Sin
		G30/G31	28-30/37	90	Sin

Durante el paso de G30/G31 a G20/G25, se debe añadir un anillo de aire.

Conexión eléctrica

El motor eléctrico se debe conectar a la red de 220 / 230 V monofásica.

Marcaciones

La placa de señalización se sitúa en el dorso del aparato.