

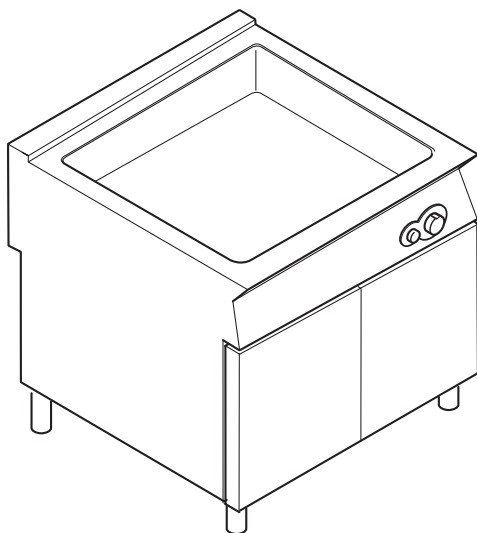
07/2017

Mod: G22/SCGA8-N

Production code: 393142



Diamond
catering equipment



CE

N9E

IT - BRASIERA FISSA

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

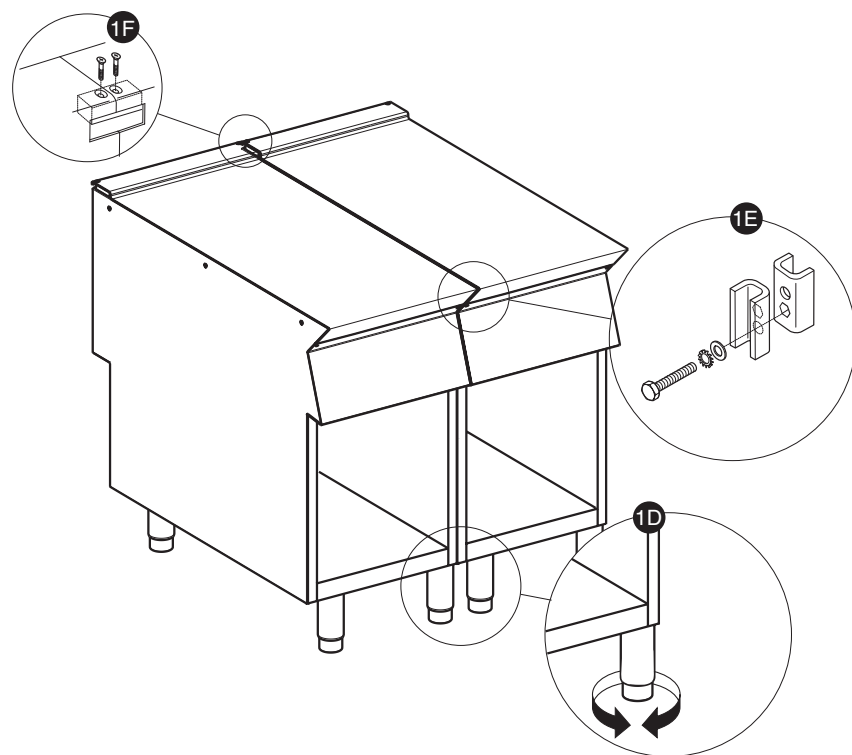
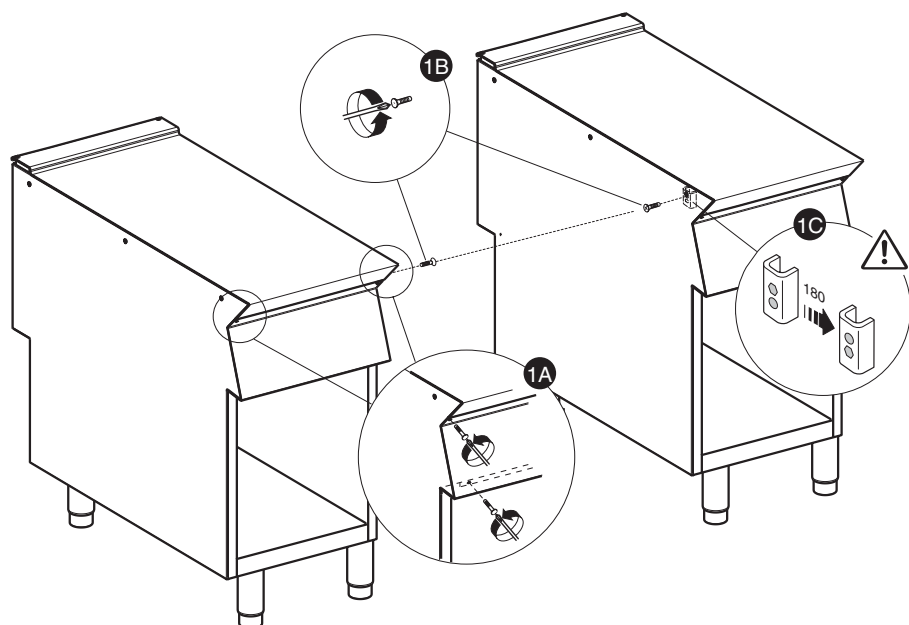
Pag. 4

Pag. 94

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

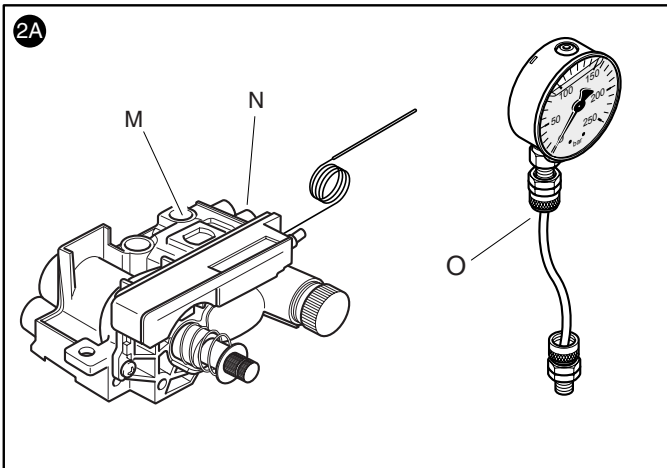
1.

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



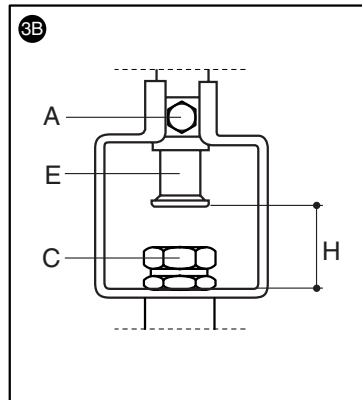
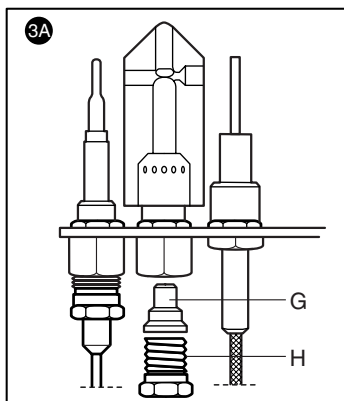
2.

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



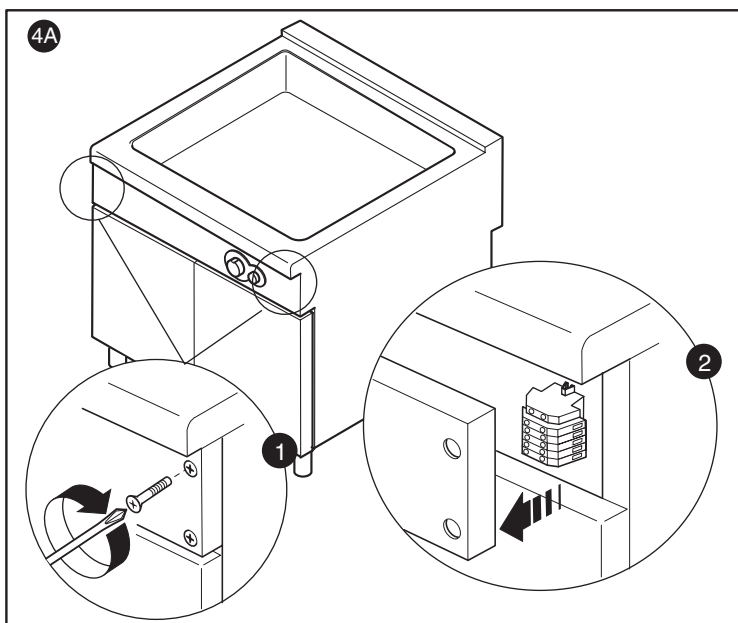
3.

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.

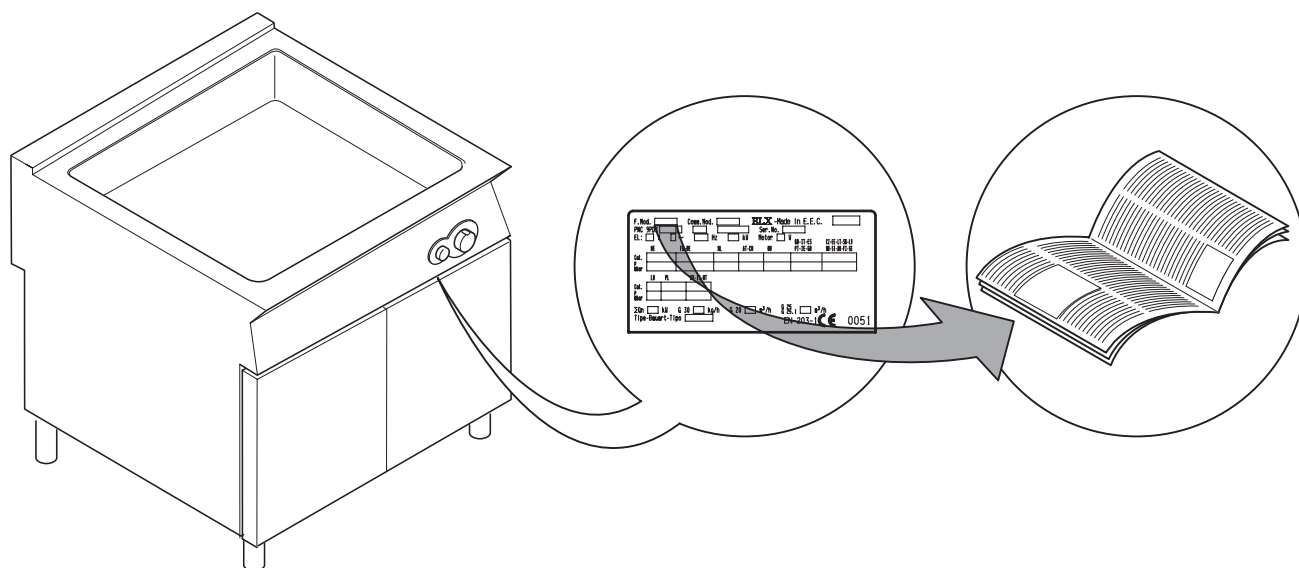
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGAR - PROSPETTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ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



INDICE

I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI	2
II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI	5
III. AVVERTENZE GENERALI	6
IV. ECOLOGIA E AMBIENTE	7
1. IMBALLO	7
2. USO	7
3. PULIZIA	7
4. SMALTIMENTO	7
V. INSTALLAZIONE	7
1. NORME DI RIFERIMENTO	7
2. DISIMBALLO	7
3. POSIZIONAMENTO	7
4. SCARICO FUMI	8
5. COLLEGAMENTI	9
6. TERMOSTATO DI SICUREZZA	10
7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE	10
VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	11
1. USO DELLA BRASIERA FISSA	11
VII. PULIZIA	12
1. PARTI ESTERNE	12
2. ALTRE SUPERFICI	12
3. CALCARE	12
3. PERIODI DI INATTIVITÀ	12
4. PARTI INTERNE	12
VIII. MANUTENZIONE	12
1. MANUTENZIONE	12

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

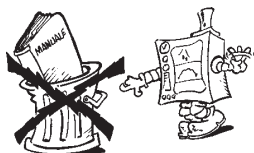
TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature

MODELLI		+9M FGHDIO0 800m m	+9M FEHDIO0 800m m
DATI TECNICI			
Capacità vasca	Lt	22	22
Tensione di alimentazione	V	-	400
Fasi	N°	-	3+N
Frequenza	Hz	-	50/60
Potenze elettrica	kW	-	10
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	-
Potenza termica minima	kW	7,5	-
Potenza termica massima	kW	14	-
Tipo di costruzione		A1	-

III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.



- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

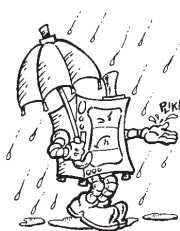
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



Polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



Polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette.



Polistirolo espanso: protezioni angolari.

2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

V. INSTALLAZIONE



• Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

2. DISIMBALLO

ATTENZIONE!

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.



- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire le viti di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni alleghe al relativo accessorio (F206136).

3.3. INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni alleghe al relativo accessorio. Seguire le istruzioni alleghe al prodotto opzionale scelto.

3.4. SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni alleghe alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. SCARICO FUMI

4.1. APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

4.2. APPARECCHIATURE TIPO "B"

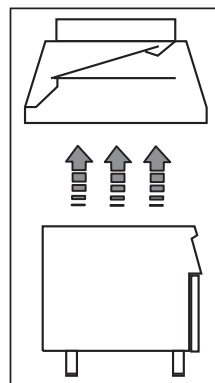
(in conformità alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura è installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

4.2.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

- Togliere la griglia dallo scarico fumi.
- Installare il camino di collegamento seguendo le istruzioni alleghe all'accessorio (opzionale).

4.2.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

- Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).
- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza vararne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.
- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.



Nota! Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri.

5. COLLEGAMENTI



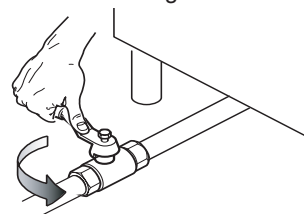
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

AVVISO! Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla a un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo.

5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.
- **Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Prima di effettuare l'allacciamento alla tubazione del gas togliere la protezione in plastica dall'attacco gas dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è predisposta per l'allacciamento dal lato inferiore destro; per i top l'allacciamento del gas può essere effettuato sull'attacco posteriore dopo aver svitato il tappo metallico di chiusura e averlo avvitato a tenuta su quello anteriore.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

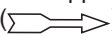
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A e 2B).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.A non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

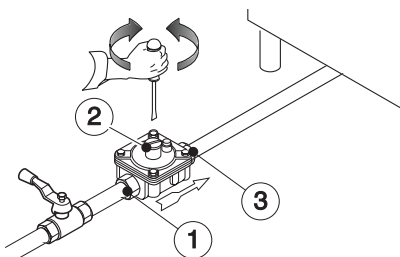
5.1.4 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

- La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "1" lato attacco gas dalla rete.
- "2" regolatore di pressione;
- "3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore () indica la direzione del flusso del gas.



NOTA! Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3B).

5.1.6. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello).

Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

Check	Ok
• cambio ugello/i bruciatore	
• corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i	
• cambio ugello/i pilota	
• cambio vite/i di minimo	
• corretta regolazione pilota/i se necessario	
• corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B, fig.3B) attenendosi a quanto riportato nella seguente tabella.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "C".

5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3A).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

5.1.6.3 VITE DEL MINIMO

- Svitare la vite del minimo "M" dalla valvola e sostituirla con quella adatta al tipo di gas (avvitata a fondo) (Tab.B, fig.2A).

5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A-Tab.A).

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).

- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

5.2.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

5.2.3. INTERRUPTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

5.3. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

AVVISO! Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

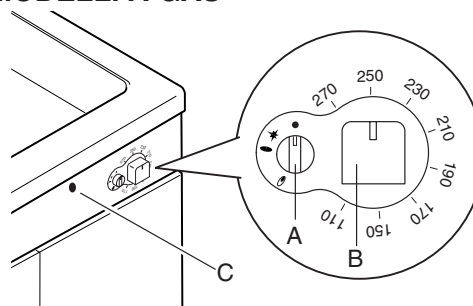
IV ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

1. USO DELLA BRASIERINA

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per la cottura o la preparazione di carni al sugo, brasate ed in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio;
- Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca dai grassi industriali operando come segue:
 - riempire la vasca con acqua e normale detersivo e portare all'ebollizione per qualche minuto.
 - scaricare la vasca e risciacquare accuratamente la vasca con acqua pulita.
- Chiudere il foro di scarico sulla vasca mediante tappo qualora l'apparecchiatura venga usata per la cottura in umido. La raccolta sughi viene effettuata per mezzo del contenitore posto sotto il cruscotto.

Attenzione! il funzionamento a vuoto dell'apparecchiatura o in condizioni che ne compromettano il rendimento ottimale può danneggiare l'apparecchiatura stessa.

1.1. MODELLI A GAS



Accensione

Le manopole di comando della valvola termostatica hanno le seguenti posizioni di utilizzo:

Manopola A (accensione bruciatore):

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione "pilota acceso"
- Posizione "acceso"

Manopola B (regolazione temperatura):

- Premere leggermente la manopola "A" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado per sbloccarla.
- Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione ★; si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
- Continuando a tenere premuta la manopola "A" ruotarla fino alla posizione ● e mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota e alla termocoppia di riscaldarsi. L'avvenuta accensione del bruciatore pilota si può osservare attraverso lo spioncino "C".
- Fatto questo è possibile ruotare la manopola "A" sulla posizione per l'accensione del bruciatore.
- Impostare sulla manopola "B" la temperatura desiderata.

Spegnimento

- Ruotare la manopola "A" sulla posizione ★, per spegnere il bruciatore principale.
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola "A" sulla posizione ●.

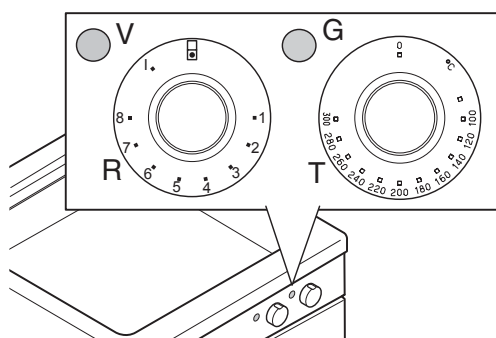
A fine servizio:

- portare la manopola "A" sulla posizione di ●
- chiudere il rubinetto d'intercettazione gas.

1.1.1 INTERLOCK

La valvola è dotata di un dispositivo termico ("interlock") che ne impedisce la riaccensione per circa 40 secondi successivi allo spegnimento del bruciatore pilota (tempo sufficiente alla termocoppia di sicurezza per raffreddarsi). Questo garantisce l'eventuale defluire del gas eventualmente accumulatosi all'interno e una conseguente maggiore sicurezza.

1.2. MODELLI ELETTRICI



Accensione

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura;
- Posizionare il regolatore di energia "R" alla potenza desiderata in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere. Le posizioni di utilizzo sono:
 - : Riscaldamento disinserito;
 - 1...5 : Posizione di bassa - media potenza;
 - 6...8 : Posizione di media - alta;
 - I : Posizione di massima potenza;

L'accensione della lampada spia verde "V" indica che la macchina è sotto tensione;

- Impostare sul termostato "T" la temperatura desiderata: lo spegnimento della lampada spia gialla "G" segnala che la temperatura è stata raggiunta.

Note! La scelta di un livello di potenza del regolatore "R" diverso da "I" implica lo stacco e riattacco del riscaldamento, garantendo un risparmio energetico e senza compromettere la cottura.

Spegnimento

- A cottura terminata, disattivare l'alimentazione elettrica portando il termostato "T" e il regolatore "R" in posizione di spento. Disinserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.

V PULIZIA

AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

1. PARTI ESTERNE

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostatati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

2. ALTRE SUPERFICI

VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

AVVISO – Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corti circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

3. CALCARE

SUPERFICI IN ACCIAIO (quando occorre)

Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detergenti appropriati, naturali (es.: aceto) o chimici (es.: "STRIPAWAY" prodotto da ECOLAB).

4. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

5. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA ! In condizioni ambientali particolari (es.: uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

VI MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi e del pannello frontale. Disconnettere l'alimentazione elettrica prima di aprire l'apparecchiatura

1.1 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La candela non è ben fissata o mal collegata.
- L'accensione o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- La valvola gas è difettosa.

Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola d'accensione

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola dell'accensione gas non viene sufficientemente premuta.
- Mancanza di pressione gas alla valvola.
- La valvola gas è difettosa.

Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende

Possibili cause:

- Perdita di pressione nella condotta gas.
- Ugello ostruito o valvola gas difettosa.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

La regolazione della temperatura non è possibile.

Possibili cause:

- Il bulbo del termostato è difettoso.
- La valvola gas è difettosa.

ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

(da effettuarsi solamente da parte di un installatore specializzato)

VALVOLA GAS

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Svitare la condotta del pilota e della termocoppia.
- Svitare i raccordi di entrata ed uscita gas.
- Estrarre il bulbo del termostato da sotto la vasca.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

GRUPPO BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELA DI ACCENSIONE

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Sostituire il componente.

BRUCIATORE PRINCIPALE

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Togliere il fissaggio bruciatore alla condotta gas al portaugello.
- Levare il bruciatore e sostituirlo.

Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

1.2 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.

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 sproeiërs

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 sproeiërs

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 - PATEL NIA PRZECHYLNA 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

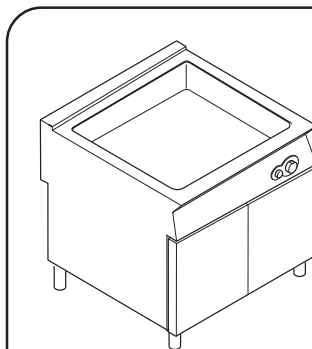
ТАБЛИЦА В - Налягане на газта и данни на дюзите

RO - TIGAIE FIXA 22 L. GAZ

ANEXA: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI ÇOK-FONKSIYONLU PISIRICI

EK: TABLO B - Gaz basıncı 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	Nenndruck	Mindestdruck	Höchstdruck		
GASDRUCK			(mbar)		20	18	25	50	42,5	57,5	20	18	25			
MODELLE	Ø (mm)	kW	Luftring	Düse MAX	Düse MIN	Zündflamme	Luftring	Düse MAX	Düse MIN	Zündflamme	Luftring	Düse MAX	Düse MIN	Zündflamme		
			mm	mm	Stempel.	mm	Stempel.	mm	Stempel.	mm	Stempel.	mm	Stempel.	mm	Stempel.	Anz
Modell 1M	-	-	17	2,90	290	260	165	165	130	130	14	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	190	150	150	24	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				

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	7/20	25/30				
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Waakvlambrander				Waakvlambrander				Waakvlambrander					
			Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander		
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	260	mm	Opdruk	mm	Opdruk	mm	Opdruk	n°	
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 0,03mbar)																
+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)																
+9MFGHDIO0		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	kW	Luftring	Düse MAX		Düse MIN		Zünd- flamme	Luftring	Düse MAX		Düse MIN		Zünd- flamme
	(mm)			mm	Stempel.	mm	Stempel.			Anz.	mm	mm	Stempel.	
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						
			Nimellinen		Minimi		Maksimi			Nimellinen		Minimi		Maksimi		
KAASUN PAINE		(mbar)	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)	Levegő- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng	Levegő- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng	Levegő- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng					
		mm	mm	mm	szám	mm	mm	mm	szám	mm	mm	mm	szám					
1M modell	-	15	2,70	270	225	25	17	1,90	190	1,50	150	24	13	3,05	305	2,60	260	25
Alsó hőteljesítmény (Hi)		34,02 MJ/m3				45,65 MJ/kg (G30 gáz)				29,30 MJ/m3								
Összesített gázfogyasztás (15°C és 1013 mbar mellett 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	Loftblöndungur	Stútur mest		Stútur minnst		Vak-tari	Loftblöndungur	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					