

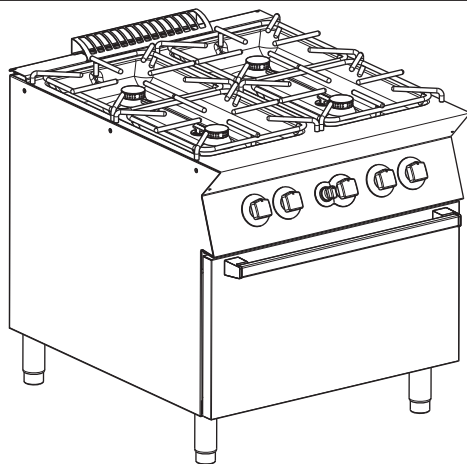
04/2016

Mod: G17/6F12T-N

Production code: 373170



Diamond
catering equipment



N7E

IT (*) - CUCINE

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/Dati tecnici ugelli

(* = lingua originale)

Pag. 4

Pag. 194

GB () - IE - AU - COOKERS**

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

(** = Translation of original instruction)

Page 20

Page 194

DE () - HERDE**

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

(** = Übersetzung der Originalanleitung)

Seite 36

Seite 194

FR () - FORNEAUX**

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

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

Page 52

Page 194

ES () - COCINAS**

INSTALLACION, USO Y MANTENIMIENTO

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

(** = Traducción de instrucción original)

Pág. 68

Pág. 194

NL () - FORNUIZEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

(** = Vertaling van de originele instructies)

Pag. 84

Pag. 194

SE () - SPIS**

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOJDELSE

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

(** = Översättning av originalinstruktioner)

Sidan 100

Sidan 194

DK () - KOMFURER**

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH BRUK

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

(** = Oversættelse af original instruktion)

Side 116

Side 194

PT () - COZINHA**

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E USO

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

(** = Tradução de instruções original)

Pág. 132

Pág. 194

GR () - ΚΟΥΖΙΝΕΣ**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΠΕΚ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

(** = Μετάφραση του πρωτοτύπου διδασκαλίας)

Σελ. 146

Σελ. 194

FI () - LIEDET**

ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

(** = Käännös alkuperäisestä opetus)

Sivu 162

Sivu 194

NO () - KOMFYRER**

INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

(** = Oversettelse av originale instruksjoner)

Side 178

Side 194

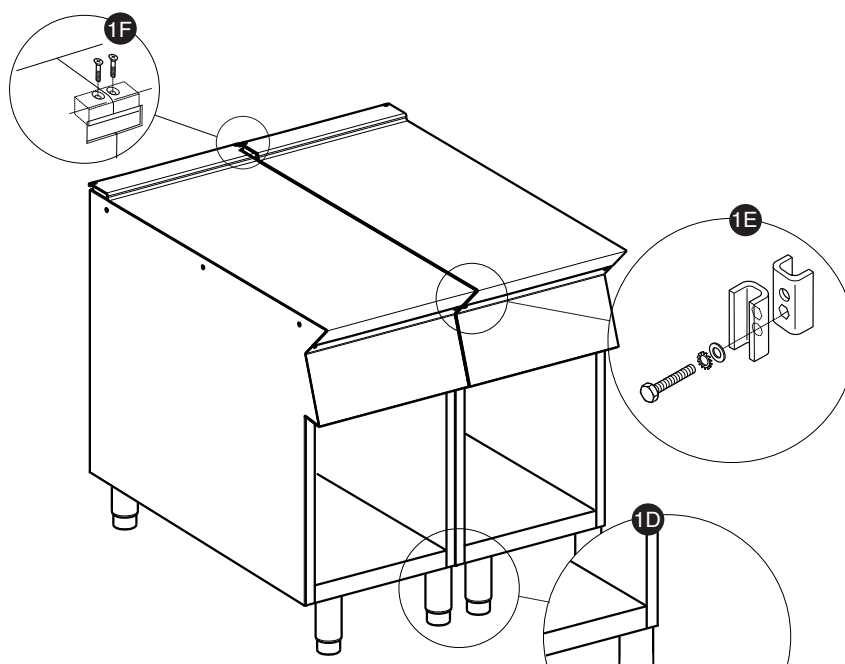
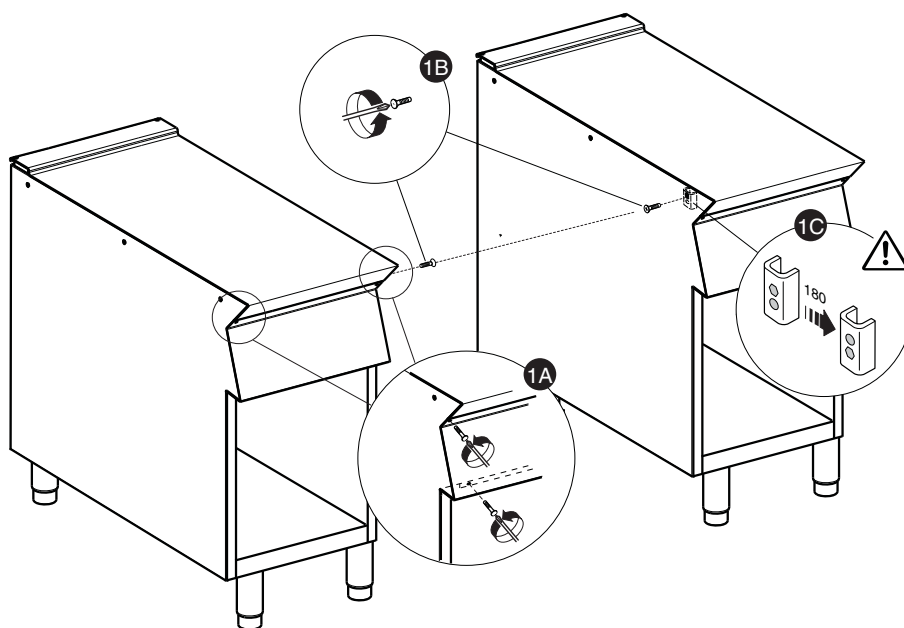


DOC. NO.
EDITION 1

59589AG03
04 2016

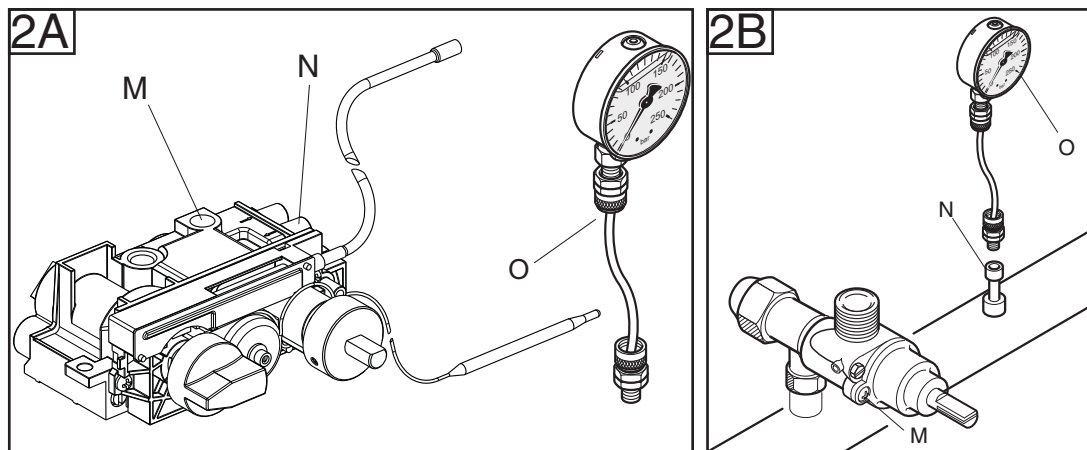
I. IMMAGINI / IMAGES / BILDER / IMAGES / IMÁGENES / BEELDEN / BILDER / BILLEDER / IMAGENS / ΕΙΚΟΝΕΣ / KUVAT / BILDER

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



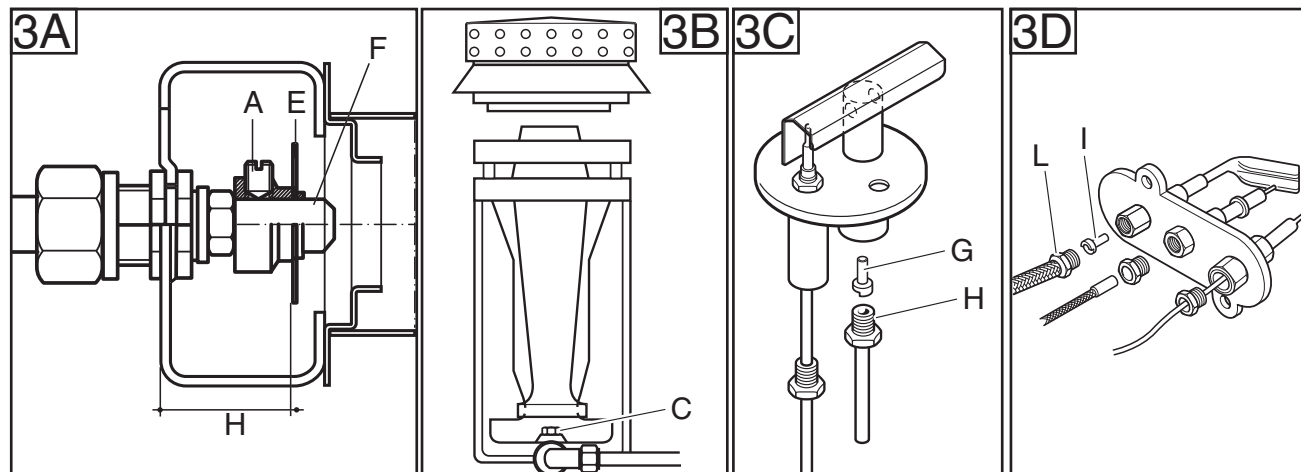
2.

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



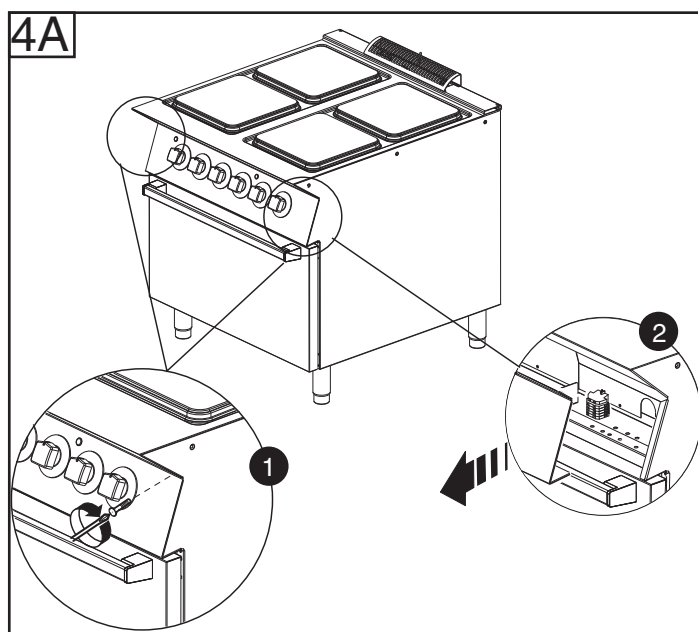
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - FIGURE GAS BURNERS/PILOTS - 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 - KAASUPOLTTIMIEN/PILOTTILIEKKIEN KUVA - OVERSIKT OVER GASSBRENNERE/PILOTFLAMMER



4.

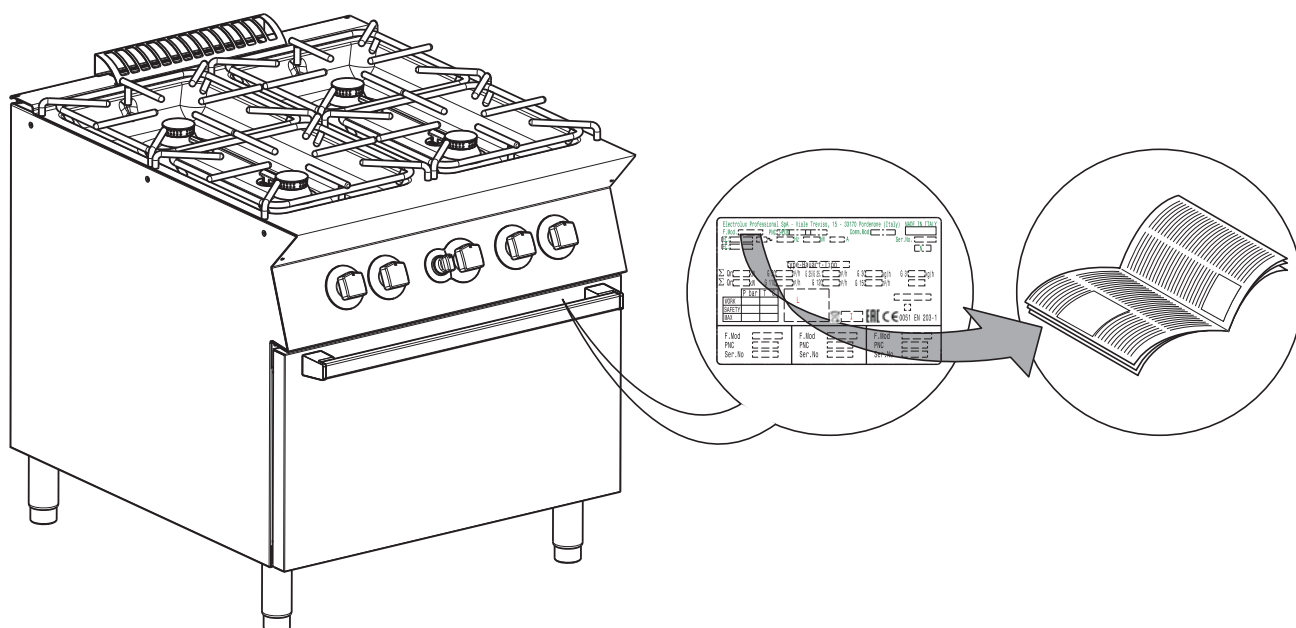
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISCHE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE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



ÍNDICE

I. IMAGENS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	133
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	137
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	139
1. EMBALAGEM.....	139
2. UTILIZAÇÃO	139
3. LIMPEZA	139
4. ELIMINAÇÃO	139
V. INSTALAÇÃO	139
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	139
2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM	139
3. POSICIONAMENTO	139
4. DESCARGA DE FUMOS	140
5. LIGAÇÕES.....	141
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	142
7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO	142
8. CORRIMÃO	143
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	144
1. UTILIZAÇÃO DA PLACA	144
2. UTILIZAÇÃO DO FORNO.....	145
VII. LIMPEZA	146
1. PARTES EXTERNAS	146
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	146
3. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	146
4. PARTES INTERNAS	146
VIII. MANUTENÇÃO	147
1. MANUTENÇÃO.....	147

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS E DADOS TÉCNICOS



ATENÇÃO

Este manual contém indicações relativas a diversos aparelhos. Verifique o código na chapa de características situada por baixo do painel de comando (vide fig. acima).

TABELL A - Tekniska data för gasdrivna och elektriska apparater								
MODELLER TEKNISKA DATA		+7GCGD2C00 400mm	+7GCGH4C00 800mm	+7GCGL6C00 1200mm	+7GCGH4CG0 800mm	+7GCGL6C10 +7GCGL6C1A 1200mm	+7GCGH4CE0 800mm	+7GCGL6C20 +7GCGL6C2A 1200mm
Nätspänning	V	-	-	-	-	-	400	400
Förbrukad eleffekt	kW	-	-	-	-	-	6	6
Faser	Nº	-	-	-	-	-	3N	3N
Frekvens	Hz	-	-	-	-	-	50/60	50/60
ISO-koppling 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brännare till spishäll Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	6
Spishällens nominella värmeeffekt	kW	11	22	33	22	33	22	33
Konstruktionstyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Typ av ugn	-	-	-	-	Gas	Gas	Elektrisk	Elektrisk
Ugnens högsta värmeeffekt	kW	-	-	-	6	6	-	-
Ugnens minsta värmeeffekt	kW	-	-	-	-	-	-	-
Nominell värmeeffekt	kW	11	22	33	28	39	22	33

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás/eléctricos								
MODELOS		+7GCGD2C0A 400mm	+7GCGH4C0A 800mm	+7GCGH4CGA +7GCGL6C1A 800mm	+7GCGH4CEA +7GCGL6C2A 800mm	+7GCGL6C0A 1200mm	+7GCGH4CEN 800mm	+7GCGI6CL0 900mm
DADOS TÉCNICOS								
Tensão de alimentação	V	-	-	-	400		230	-
Potência eléctrica absorvida	kW	-	-	-	6		6	-
Fases	Nº	-	-	-	3N		3	-
Frequência	Hz	-	-	-	50/60		50/60	-
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Queimadores da placa Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	4	4	6	4	6
Potência térmica nominal da placa	kW	11	22	22	22	33	22	33
Tipo de construção		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Tipo de Forno	-	-	-	Gas	Eléctrico	-	Eléctrico	Gas
Potência térmica máx. do forno	kW	-	-	6	-	-	-	9
Potência térmica mín. do forno	kW	-	-	-	-	-	-	-
Potência térmica nominal	kW	11	22	28	22	33	22	42

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos eléctricos					
MODELOS		+7ECED2R00 400mm	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800mm	+7ECEL6R00 1200mm	+7ECEH4RE0 +7ECEH4QE0 800mm
DADOS TÉCNICOS					
Tensão de alimentação	V	380-400	380-400	380-400	380-400
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Zonas de aquecimento da placa (2,6 kW)	Nr.	2	4	6	4
Potência máxima das zonas de aquecimento da placa	kW	5,2	10,4	15,6	10,4
Potência máxima do forno	kW	-	-		6
Potência máxima nominal	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6	14,6 - 16,4
Secção do cabo de alimentação	mm²	4	4	6	4

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos eléctricos						
MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7ECED2R0N 400mm	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800mm	+7ECEH4REN +7ECEH4QEN 800mm	+7ECMD2R05 400mm	+7ECMD2R06 400mm
Tensão de alimentação	V	230	230	230	400	440
Fases	Nº	3	3	3	3	3
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Zonas de aquecimento da placa (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	2
Potência máxima das zonas de aquecimento da placa	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2
Potência máxima do forno	kW	-	-	6	-	-
Potência máxima nominal	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2
Secção do cabo de alimentação	mm²	4	4	4	4	4

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos eléctricos					
MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7ECMH4RE5 +7ECMH4QE5 800mm	+7ECMH4RE6 +7ECMH4QE6 800mm	+7ECML6Q25 800mm	+7ECML6Q26 800mm
Tensão de alimentação	V	400	440	400	440
Fases	Nº	3	3	3	3
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Zonas de aquecimento da placa (2,6 kW)	Nr.	4	4	4	4
Potência máxima das zonas de aquecimento da placa	kW	10,4	10,4	10,4	10,4
Potência máxima do forno	kW	6	6	6	6
Potência máxima nominal	kW	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Secção do cabo de alimentação	mm²	4	4	4	4

Eurolex Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY

F.Mod. B PNC SPDX Comm.Mod.

EL ~ Hz kW A Ser.No.

Type-Bauart-Tipo

Σ Qn kW G 20° m³/h G 25/G 25° m³/h G 30° kg/h G 34° kg/h
 Σ Qn kW G 110° m³/h G 120° m³/h G 150° m³/h

	P bar	T °C
WORK		
SAFETY		
MAX		

L ☒ I ☐

EAC CE 0051 EN 203-1

F.Mod		F.Mod		F.Mod	
PNC		PNC		PNC	
Ser.No		Ser.No		Ser.No	

F.Mod.	descrição de fábrica do produto
Comm.Model	descrição comercial
PNC	código de produção
Ser.No	número de série
El:.....~	tensão de alimentação+fase
Hz	frequência de alimentação
kW	potência máxima absorvida
A.	corrente absorvida
Power unit El.:	potência
I	grau de protecção contra o pó e a água
CE	marcação CE
AB	número certificado de segurança de gás
N	certification group
0051	entidade notificada
EN 203-1	Norma UE
L	Logótipo IMQ/GS
Cat	Gas Category
Pmbar	Gas pressure

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F.Mod. PNC SPDX Comm.Mod.

EL: ~ Hz kW A Ser.No.

EL: N

	P bar	T °C
WORK		
SAFETY		
MAX		

L

 I

F.Mod.	F.Mod.	F.Mod.
PNC	PNC	PNC
Ser.No.	Ser.No.	Ser.No.

No momento da instalação do aparelho, certifique-se de que as predisposições para a ligação eléctrica estão em conformidade com o indicado na chapa de características

III. ADVERTÊNCIAS GERAIS

- Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de o utilizar.
- Guarde o manual de instruções para consultas futuras.



• **PERIGO DE INCÊNDIO** - Deixe a área em volta do aparelho livre e limpa de combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo deste aparelho.



- Instale o aparelho num local bem ventilado
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão de 2 m³/h/kW de potência de gás, assim como o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.
- Uma ventilação inadequada provoca asfixia. Não obstrua o sistema de ventilação do ambiente em que está instalado este aparelho. Não obstrua os orifícios de ventilação e de descarga deste ou de outros aparelhos.



- Coloque os números de telefone de emergência num local visível.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas apenas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. Para obter assistência, dirija-se a um centro técnico autorizado pelo fabricante. Exija peças sobresselentes originais.
- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Destina-se a uso industrial. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Este aparelho não pode ser usado por menores de idade e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com pouca experiência ou conhecimentos na utilização do aparelho.
- O pessoal que utiliza o aparelho deve receber formação e instruções relativamente aos riscos envolvidos.
- Vigie o aparelho durante o seu funcionamento
- Desactive o aparelho em caso de avaria ou mau funcionamento.
- Não use produtos (mesmo que diluídos) contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico ou muriático, etc.) para limpar o aparelho ou o pavimento por baixo do aparelho. Não use instrumentos metálicos para limpar o aço (escovas ou palha-de-aço tipo Scotch Brite).

- Evite que o óleo ou a gordura entrem em contacto com partes de plástico.
- Não deixe que sujidade, gorduras, alimentos ou outras substâncias incrustem o aparelho.
- Não lave o aparelho com jactos de água directos.
- Não vaporize água nem utilize vapor para limpar o aparelho.
- O nível de pressão acústica da emissão ponderada A não ultrapassa 70 dB (A).
- O presente manual de instruções está disponível em formato digital contactando o concessionário ou o apoio ao cliente de referência.
- Instale um interruptor de protecção a montante do aparelho. As características relativas à distância de abertura dos contactos e à corrente de dispersão máxima baseiam-se nas normas em vigor.
- Ligue o aparelho a uma tomada de terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação na parte posterior. O parafuso é identificado pelo símbolo .
- É aconselhável recorrer a uma pessoa autorizada para a inspecção do aparelho, pelo menos a cada 12 meses. Para isso, é aconselhável efectuar um contrato de manutenção.
- O símbolo  que se encontra no produto indica que este não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser eliminado correctamente para evitar consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde. Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho. A garantia será anulada se estas indicações não forem respeitadas.

IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES

1. EMBALAGEM



Os materiais usados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente e podem ser conservados sem perigo ou queimados num sistema especial de combustão de resíduos.

Os componentes de plástico sujeitos a tratamento com reciclagem estão marcados com:



Polietileno: película externa da embalagem, saco do manual de instruções, saco para bicos de gás.



Polipropileno: painéis do tecto da embalagem, fitas.



Poliestireno expandido: cantoneiras de protecção.

2. UTILIZAÇÃO

Os nossos aparelhos têm prestações e rendimentos elevados. Para reduzir o consumo de energia eléctrica, água ou gás, não use o aparelho em vazio ou em condições que comprometam o rendimento máximo (por ex. portas ou tampas abertas, etc.); o aparelho deve ser utilizar num local bem ventilado, para evitar a criação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo local. Se possível, efectue o pré-aquecimento somente antes da utilização.

3. LIMPEZA

A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, é aconselhável efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 % (para mais informações, consulte o capítulo V “LIMPEZA”).

4. ELIMINAÇÃO



Não abandone no meio ambiente. Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc.) em percentagem superior a 90% do peso.

Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no interior.

V. INSTALAÇÃO

- Leia atentamente os procedimentos de instalação e manutenção indicados neste manual de instruções antes de instalar o aparelho.



- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante.

- O não cumprimento destes procedimentos de instalação, adaptação e modificação pode provocar danos no aparelho, perigo para as pessoas e a anulação da garantia do fabricante.

1. NORMAS DE REFERÊNCIA

- Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança e a legislação local.

2. DESEMBALAMENTO

ATENÇÃO!

Verifique de imediato eventuais danos provocados durante o transporte.

- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega.
- Examine as embalagens antes e após a descarga.
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos assinalando, no acto de recepção, eventuais danos ou faltas na guia de transporte.
- O motorista deve assinar a guia de transporte: o despachante pode rejeitar a reclamação se a guia de transporte não estiver assinada (o despachante pode fornecer o formulário necessário).



- Retire a embalagem tendo o cuidado de não danificar o aparelho. Use luvas de protecção.
- Remova lentamente as películas protectoras das superfícies metálicas e limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado.
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias após a data de entrega, a inspecção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a remoção da embalagem.
- Guarde toda a documentação contida na embalagem.

3. POSICIONAMENTO

- Movimente o aparelho com cuidado para evitar eventuais danos ou perigo para as pessoas. Utilize um porta-paletes para a sua movimentação e o posicionamento.
- O esquema de instalação presente neste manual de instruções indica as dimensões do aparelho e a posição das ligações (gás, electricidade, água). Verifique no local se estão disponíveis e prontas para a instalação todas as ligações necessárias.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- Os aparelhos não são adaptados para encastrar. Deixe pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras.
- Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.
- Mantenha uma distância adequada entre o aparelho e eventuais paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.
- Deixe um espaço adequado entre o aparelho e eventuais paredes laterais, de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorrecto pode afectar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

3.1. UNIÃO DE APARELHOS

- (Fig. 1A) Desmonte os painéis de comando dos aparelhos retirando os 4 parafusos de fixação.
- (Fig. 1B) Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando.
- (Fig. 1D) Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras.
- (Fig. 1C) Rode 180º uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. 1E) Operando no interior do painel de comando do mesmo aparelho, una-as na parte da frente apertando um parafuso TE M5x40 (fornecido) no encaixe oposto.
- (Fig. 1F) Operando na parte traseira dos aparelhos, insira nos alojamentos laterais dos fundos a placa de união fornecida. Fixe a placa com dois parafusos M5 de cabeça escareada placa fornecidos.

3.2. FIXAÇÃO NO SOLO

Para evitar a viragem accidental de aparelhos monobloco de meio módulo instalados individualmente, fixe-os ao solo seguindo atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório (F206136).

3.3. INSTALAÇÃO EM PONTE, SALIÊNCIA OU RODAPÉ DE CIMENTO

Siga atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório.

Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

3.4. VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS

Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

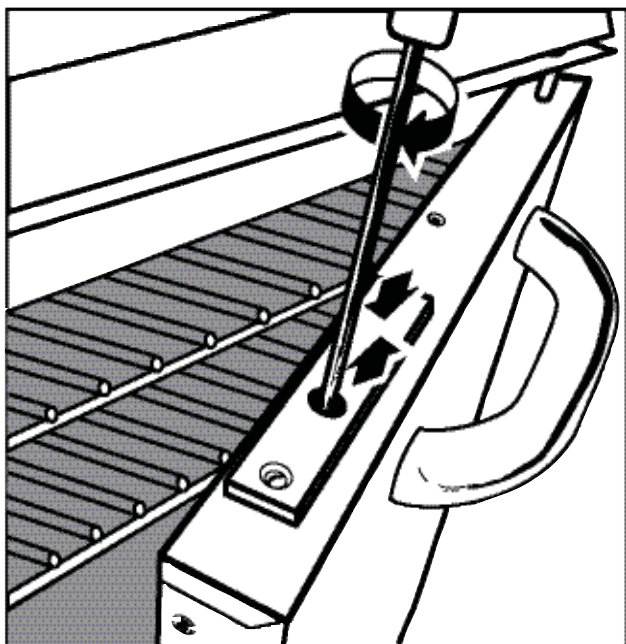
3.5. AJUSTE G9

Uma vez instalado, a fim de otimizar o fecho das portas funcionam utilizando uma chave de fenda para ajustar a altura do bloqueio da primavera (pressione a mola bloquear totalmente e gire no sentido horário para diminuir, no sentido contrário de outra forma).

4. DESCARGA DE FUMOS

4.1. APARELHOS TIPO “A1”

Posicione por baixo do exaustor de aspiração os aparelhos do tipo “A1” para garantir a extracção dos vapores gerados pela cozedura e pelos fumos.



5. LIGAÇÕES



• Todos os trabalhos de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, corrente eléctrica, água) devem ser efectuados apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico autorizado.

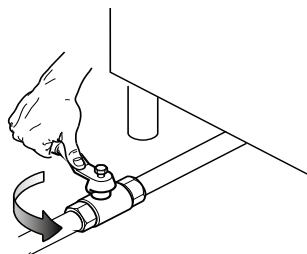
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação o tipo e a posição das ligações previstas para o aparelho.

5.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO A GÁS

AVISO! Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20mbar; para adaptá-lo a um outro tipo de gás, siga as instruções do parágrafo 5.1.6 do presente capítulo

5.1.1. ANTES DA LIGAÇÃO

- Certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Caso contrário, siga as indicações descritas no parágrafo: “Adaptação / regulação dos aparelhos a gás”.
- A montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.



- Limpe as condutas de ligação de pó, sujidade, materiais estranhos que poderiam obstruir a alimentação.
- A linha de alimentação do gás deve garantir a capacidade necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede. Uma linha de alimentação com uma capacidade insuficiente prejudica o funcionamento correcto dos aparelhos a ela ligados.

5.1.2. LIGAÇÃO

- Verifique no esquema de instalação a posição da ligação do gás no fundo do aparelho.
- Se disponível, retire a protecção em plástico da ligação do gás antes de efectuar a ligação.
- Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação.

5.1.3. VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO (fig. 2A - 2B)

Verifique se o aparelho está adaptado ao tipo de gás presente de acordo com as indicações na chapa de características (se não for correspondente, siga as instruções do par. “Adaptação a um outro tipo de gás”). A pressão de ligação é medida, com o aparelho a funcionar, utilizando um manómetro (mín. 0,1 mbar).

- Retire o painel de comandos.
- Retire o parafuso de retenção “N” da tomada de pressão e ligue o manómetro “O”.
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela “B” (vide Apêndice do manual).
- Se o manómetro detectar uma pressão fora dos limites de valores indicados na tab. B, não ligue o aparelho e consulte a entidade de distribuição do gás

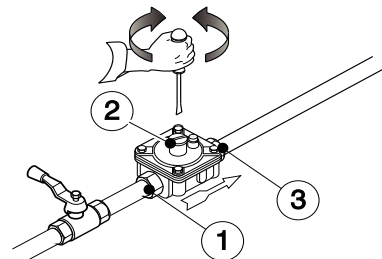
5.1.4. REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Se a pressão do gás for superior à indicada ou for de difícil regulação, (instável), instale o regulador de pressão do gás (código de acessório 927225) a montante do aparelho, numa posição facilmente acessível.

Monte o regulador de pressão, de preferência, na horizontal, para assegurar uma pressão correcta na saída:

- “1” lado de ligação do gás à rede.
- “2” regulador de pressão;
- “3” lado de ligação do gás ao aparelho;

A seta no regulador (→) indica a direcção do fluxo do gás.



NOTA!

Estes modelos são concebidos e certificados para utilização com gás metano ou propano. Para o metano, o regulador de pressão no colectador foi configurado para 8” w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROLO DO AR PRIMÁRIO (fig. 3A)

O ar primário considera-se regulado de modo exacto quando a chama não se desprende com o queimador frio e não existe um retorno de chama com o queimador quente.

- Desaperte o parafuso “A” e coloque o arejador “E” à distância “H” indicada no “B” (vide Apêndice do manual), aperte novamente o parafuso “A” e vede com a tinta.

5.1.6. ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

A Tabela de bicos “B” (consulte o Apêndice do manual) indica o tipo de bicos pelos quais é possível substituir os instalados pelo fabricante (o número está gravado no corpo do bico). No final do procedimento, verifique por inteiro a seguinte lista de controlo:

Verificar	Ok
• substituição do(s) bico(s) do queimador	
• correcta regulação do ar primário no(s) queimador(es)	
• substituição do(s) bico(s) piloto	
• substituição do(s) parafuso(s) de mínimo	
• correcta regulação do(s) piloto(s), se necessário	
• correcta regulação da pressão de alimentação (vide tab. dados técnicos/bicos)	
• aplique a placa adesiva (fornecida) com dados do novo tipo de gás utilizado	

5.1.6.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (placa, fig. 3B)

- Desaperte o bico “C” e substitua-o pelo correspondente ao tipo de gás escolhido (tabela “B”, vide Apêndice do manual) seguindo as indicações da tabela seguinte.
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a fundo o bico “C”.

5.1.6.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO (placa, fig. 3C)

- Desaperte a união com parafuso “H” e substitua o bico “G” por um adequado ao tipo de gás (tabela “B”, vide Apêndice do manual).
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união com parafuso “H”.

5.1.6.3 SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO (placa, fig. 2B)

- Desaperte o parafuso do mínimo “M” da torneira e substitua-o por um adequado ao tipo de gás, apertando-o a fundo (tabela “B”, vide Apêndice do manual).

5.1.6.4 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (forno, fig. 3A)

- Retire a protecção de borracha do forno.
- Desaperte o bico “F” (tabela “B”, vide Apêndice do manual).
- Retire o bico e o ventilador.
- Substitua o bico “F” por um correspondente ao tipo de gás escolhido, de acordo com o indicado na tabela B.
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Introduza o bico “F” no ventilador “E”, volte a colocar os dois componentes combinados na sua posição e aperte o bico a fundo.

5.1.6.5 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO (forno, fig. 3D)

- Desaperte a união “L” e substitua o bico “I” por um adequado ao tipo de gás (tabela “B”, vide Apêndice do manual).
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união “L”.

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

5.2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Tab. A Fig. 4A).

AVISO! Antes de efectuar a ligação, verifique a compatibilidade dos dados indicados na chapa com a tensão e a frequência de rede.

- Para aceder à régua de terminais, desmonte o painel de comando do aparelho através dos parafusos de fixação.
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.

AVISO! O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

5.2.2. CABO DE ALIMENTAÇÃO

Salvo indicação em contrário, os nossos aparelhos não possuem cabo de alimentação. O responsável pela instalação deve usar um cabo flexível de características não inferiores ao tipo com isolamento em borracha H07RN-F. Proteja o troço de cabo externo ao aparelho com um tubo metálico ou em plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO

Instale um interruptor de protecção a montante do aparelho. As características relativas à distância de abertura dos contactos e à corrente de dispersão máxima baseiam-se nas normas em vigor.

5.3. LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligue o aparelho a uma tomada de terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação na parte dianteira, do lado direito. O parafuso é identificado pelo símbolo seguinte .

6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Alguns modelos entre os nossos aparelhos utilizam um termóstato de segurança que intervém automaticamente quando detecta valores de temperatura superiores a um valor predefinido, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da electricidade (aparelhos eléctricos).

6.1. REINÍCIO

- Aguarde que o aparelho arrefeça: 90°C é indicativamente uma temperatura adequada ao reinício.
- Prima a tecla vermelha no corpo do termóstato de segurança.

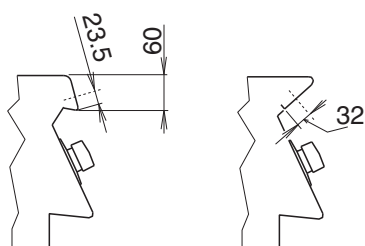
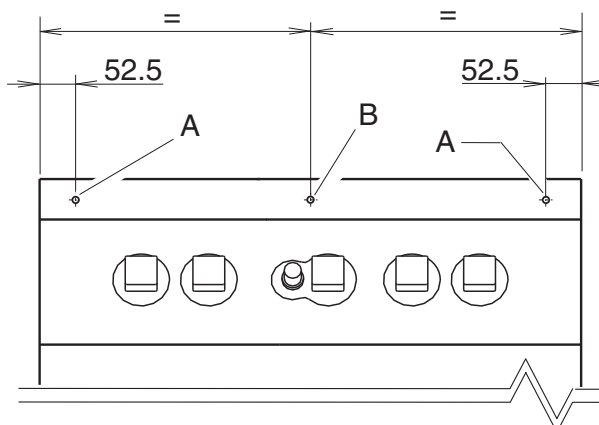
AVISO! Se o reinício exigir a desmontagem de uma protecção (por ex.: painel de comando), esta operação deverá ser efectuada por um técnico especializado. A manipulação do termóstato de segurança anula a garantia.

7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO

Verifique todas as uniões com água e sabão para se certificar de que não há fugas de gás. Não utilize uma chama viva para ver se há fugas de gás. Ligue todos os queimadores, quer individualmente, quer em conjunto, para se certificar do funcionamento correcto das válvulas de gás, dos fogões e da ligação. Para cada queimador, coloque o regulador da chama no nível mais baixo, quer individualmente, quer em conjunto; uma vez concluídas as operações, o instalador deve ensinar ao utilizador o método de utilização correcto. Se, depois de efectuados todos os controlos, o aparelho não funcionar correctamente, contacte o centro de assistência local.

8. CORRIMÃO

Os aparelhos Marine possuem um corrimão anterior que pode ser montado furando a prateleira segundo o esquema seguinte



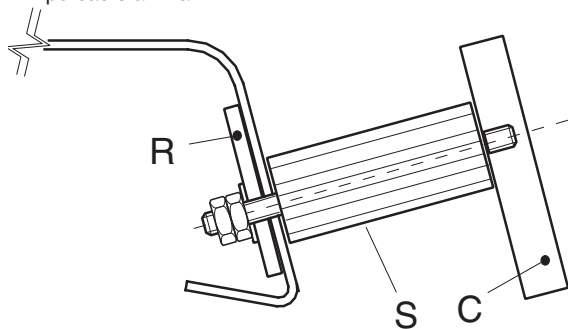
8.1. INSTALAÇÃO DOS CORRIMÃO

8.1.1. PREPARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO DO ACESSÓRIO

- Prepare os aparelhos perfurando a borda do tampo (faça furos com $\varnothing 6$) nos pontos "A". Para os aparelhos de 1200mm e de 1600mm, perfure também no ponto "B".

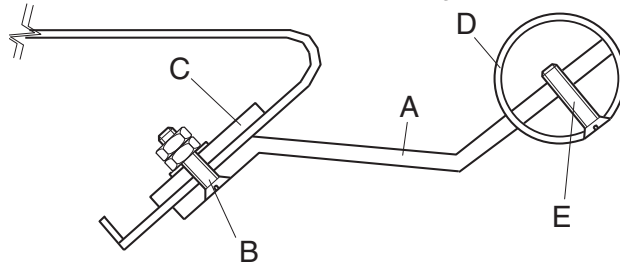
8.1.2. CORRIMÃO ZANUSSI

- Aperte os suportes "S" no corrimão "C" e insira-os nos orifícios realizados.
- Enfie a placa de reforço "R" e fixe os suportes "S" através de porcas e anilha.



8.1.3. CORRIMÃO ELECTROLUX

- Fixe os suportes "A" na borda do tampo, nos orifícios realizados, através do parafuso "B", da placa "C" e das respectivas porcas e anilha, conforme indicado na figura.
- Enfie o corrimão "D" no suporte "A" e bloqueie-o com o parafuso "E", conforme indicado na figura.



VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

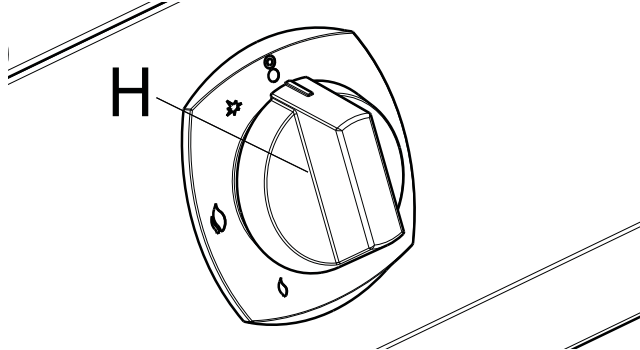
1. UTILIZAÇÃO DA PLACA

1.1. MODELOS A GÁS

1.1.1. LIGAÇÃO DOS QUEIMADORES DA PLACA

O manípulo de comando da torneira tem 4 posições de utilização:

- desligado
- * activação do piloto
- 🔥 chama max.
- chama min.



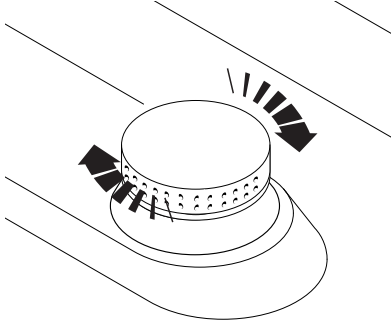
1.1.2. ACTIVAÇÃO

- Prima e rode o manípulo "H" para a posição "activação do piloto".
Prima a fundo o manípulo e, ao mesmo tempo, aproxime uma chama do piloto até acender. Mantenha premido o manípulo durante cerca de 20 segundos; quando o soltar, a chama piloto deve permanecer acesa. Se isto não acontecer, repita a operação.
- Para acender o queimador principal, rode o manípulo da posição "activação do piloto" para a posição "chama máxima".
- Para obter o mínimo, rode o manípulo da posição "chama máxima" para a posição "chama mínima".

1.1.3. DESACTIVAÇÃO

- Rode o manípulo da posição "chama máxima" ou "chama mínima" para a posição "activação do piloto".
- Para desligar o piloto, prima parcialmente o manípulo e rode-o para a posição "desligado".

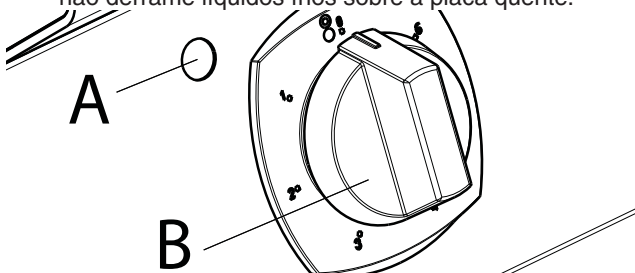
NOTA: o posicionamento incorrecto dos espalhadores pode criar problemas na combustão.



- Antes de acender os queimadores, certifique-se de que os espalhadores são rodados até à posição de paragem.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS

- Equipada com zonas de aquecimento rápido, cada uma com uma potência de 2.6 kW.
- Para uma longa duração das placas, observe o seguinte:
 - utilize recipientes com fundo plano;
 - não deixe inutilmente as zonas de aquecimento ligadas sem recipiente em cima ou com o recipiente vazio.
 - não derrame líquidos frios sobre a placa quente.



1.2.1. ACTIVAÇÃO

- Ligue o interruptor instalado a montante do sistema.
- Rode o manípulo "B" de comando da zona de aquecimento desejada, de modo a fazer coincidir a marca indicada no painel de comando com uma das seis posições utilizáveis, tendo em conta que a posição "1" corresponde à potência mínima e a posição "6" à potência máxima.
O acendimento da luz verde "A" indica que a placa correspondente está em funcionamento.
- Para regular o calor das zonas de aquecimento, é aconselhável colocar inicialmente os manípulos na posição "6"; quando atingir o valor máximo de cozedura ou ebulição, coloque o manípulo numa posição inferior.

1.2.2. DESACTIVAÇÃO

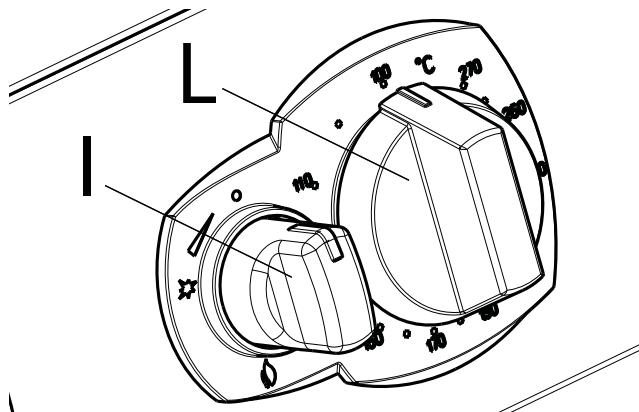
Coloque os manípulos de comando na posição "0".

2. UTILIZAÇÃO DO FORNO

2.1. MODELOS A GÁS

O manípulo de comando da válvula termostática tem as seguintes posições de utilização:

- desligado
- ★ activação do piloto
- piloto.
- 🔥 queimador.



2.1.1. ACTIVAÇÃO

- Para desbloquear o manípulo, prima ligeiramente o manípulo "I" e, ao mesmo tempo, rode-o para a esquerda alguns graus.
- Prima-o a fundo e rode-o até à posição "activação do piloto"; ouvir-se-á um estalido que indica o acender da faísca.
- Continuando a manter premido o manípulo "I", rode-o até à posição "piloto" e mantenha-o nesta posição durante cerca de 15/20 segundos para permitir que o gás flua para o queimador piloto e que o termopar aqueça.
- Acesa a chama piloto, rode o manípulo "I" para a posição "queimador" para a activação deste último.
- Terminadas estas operações, use o manípulo "L" para escolher a temperatura desejada.

2.1.2. ITERLOCK

A válvula do gás do forno possui um dispositivo de interlock que, em caso de desactivação accidental do forno impede a sua imediata reactivação (durante cerca 40 de segundos) Isto garante a saída do gás que eventualmente se tenha acumulado no interior do forno e uma maior segurança.

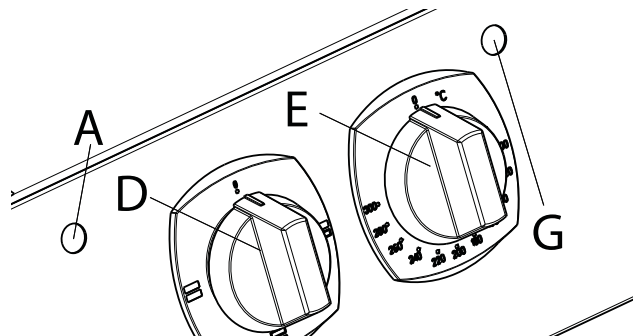
2.1.3. DESACTIVAÇÃO

- Rode o manípulo "I" para a posição "piloto", para desactivar o queimador principal.
- Para desactivar o queimador piloto, rode o manípulo "I" para a posição "desligado".

2.2. MODELOS ELÉCTRICOS

O sistema de funcionamento das resistências é controlado por um selector de quatro posições "D", enquanto que a temperatura no interior da câmara é controlada por um termóstato "E". O selector permite escolher o tipo de aquecimento mais adequado, ligando as resistências de forma apropriada:

- desligado
- 1 posição "aparelho ligado"
- resistências superior e inferior
- ▬ aquecimento superior
- ▬ aquecimento inferior



NOTA

Todas as cozeduras devem ser efectuadas com a porta do forno fechada.

2.2.1. ACTIVAÇÃO

Rode o manípulo "D" do selector de comando das resistências para uma das posições de utilização.

O acendimento da luz verde "A" indica que a máquina está ligada.

Rode o manípulo "E" do termóstato até à gradação correspondente à temperatura de cozedura desejada compreendida entre 100 e 300 °C. O acendimento da luz amarela "G" indica o funcionamento das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

2.2.2. DESACTIVAÇÃO

Coloque os manípulos de comando na posição de desactivação "0". Desligue o interruptor eléctrico instalado a montante do aparelho.

VII. LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, retire a ficha do aparelho da tomada.

1. PARTES EXTERNAS

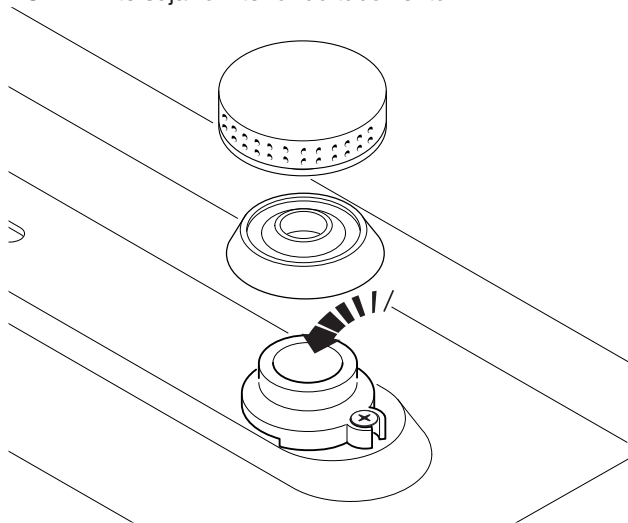
SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO (todos os dias)

- Limpe todas as superfícies em aço: a sujidade pode ser facilmente eliminada enquanto recente.
- Elimine sujidade, gordura, restos de comida das superfícies em aço a baixa temperatura, usando água e sabão, com ou sem detergente, aplicada com um pano ou uma esponja. No final da operação, seque bem todas as superfícies limpas.
- Se sujidade, gordura ou restos de comida estiverem incrustados, passe um pano/uma esponja pela superfície polida e enxágue com frequência: os movimentos circulares e as partículas de sujidade depositadas no pano/esponja poderiam riscar o aço polido.
- Objectos em ferro poderiam riscar ou danificar o aço: superfícies estragadas sujam-se mais facilmente e estão mais sujeitas à corrosão.
- Se necessário, refaça o polimento.

SUPERFÍCIES ENEGRECIDAS PELO CALOR (quando necessário)

A exposição a altas temperaturas pode conduzir ao aparecimento de manchas escuras. Estas não constituem um dano e podem ser eliminadas seguindo as instruções do parágrafo anterior.

NOTA: Evite sujar o interior do tubo venturi.



A presença de sujidade no interior da máquina pode obstruir os bicos, influyendo na chama.

2. OUTRAS SUPERFÍCIES

PLACAS ELÉCTRICAS EM FERRO FUNDIDO

Limpe as placas com um esfregão húmido, depois ligue-as durante alguns minutos, a fim de secá-las rapidamente; por fim, lubrifique-as com uma fina camada de óleo alimentar. Evite absolutamente derramar líquidos frios sobre placas quentes.

AVISO! No caso de aparelhos com alimentação eléctrica, evite infiltrações de água nos componentes eléctricos: as infiltrações podem causar curto-circuitos e fenómenos de dispersão provocando a activação dos dispositivos de protecção do aparelho.

3. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

Se estiverem previstos longos períodos de inactividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.
- Passe energicamente por todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protectora.
- Areje periodicamente os locais.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Volte a ligar durante pelo menos 45 min os aparelhos com alimentação eléctrica, para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

4. PARTES INTERNAS (de 6 em 6 meses)

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova os eventuais depósitos de sujidade do interior do aparelho.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.

NOTA ! Em condições ambientais particulares (por ex.: uso intensivo do aparelho, ambiente salobre, etc.), é aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

VIII. MANUTENÇÃO

1. MANUTENÇÃO

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pela parte da frente do aparelho, removendo previamente o painel de comando e o painel frontal. Desligue a alimentação eléctrica antes de abrir o aparelho

1.1. ALGUMAS AVARIAS E RESPECTIVAS SOLUÇÕES

Mesmo no uso regular do aparelho, podem verificar-se avarias.

- *O queimador piloto das chamas abertas não se acende*
Causas possíveis:

- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- O bico está obstruído.
- A torneira do gás está defeituosa.

- *O queimador piloto do forno não se acende*

Causas possíveis:

- A vela não está bem fixa ou está mal ligada
- A ligação piezoeléctrica ou o cabo da vela estão danificados.
- Pressão insuficiente nos tubos do gás
- O bico está obstruído
- A válvula do gás está defeituosa

- *O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de ligação*

Causas possíveis:

- O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto.
- O termopar está defeituoso.
- O manípulo da torneira do gás e/ou da válvula do gás não foi suficientemente premido.
- Falta de pressão do gás na torneira e/ou na válvula.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.

- *O queimador piloto ainda está aceso mas o queimador principal não se acende*

Causas possíveis:

- Perda de pressão na conduta do gás.
- Bico obstruído ou torneira do gás ou válvula do gás defeituosas.
- Queimador com furos de saída do gás entupidos.

- *Não é possível regular a temperatura do forno.*

Causas possíveis:

- A lâmpada do termóstato está defeituosa.
- A válvula do gás está defeituosa.
- O termóstato eléctrico está defeituoso.
- Intervenção do termóstato eléctrico de segurança.

INSTRUÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTE (a efectuar apenas por parte de um instalador autorizado).

Retire o painel frontal para ter acesso a:

TORNEIRA DO GÁS

- Desaperte a conduta do piloto e do termopar, desaperte as uniões de entrada e saída do gás.
- Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.

CONJUNTO QUEIMADOR PILOTO, TERMOPAR, VELA

- Para a substituição da vela e do termopar, desaperte respectivamente os parafusos de fixação e extraia os componentes.
- Para a substituição do queimador piloto, desaperte a conduta do gás, retire o conjunto do queimador piloto
- Substitua os componentes procedendo no sentido inverso para voltar a montar as partes.

QUEIMADOR PRINCIPAL

- Desaperte a ligação do gás do porta-bicos
- Desaperte os parafusos que fixam o queimador ao suporte
- Retire o conjunto do queimador piloto desapertando os parafusos
- Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa, tendo atenção para que, ao posicionar o queimador, as fichas de centragem, situadas na parte de trás do mesmo, entrem nas respectivas sedes

1.2. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO

- É aconselhável mandar inspeccionar o aparelho, recorrendo a uma pessoa autorizada, pelo menos a cada 12 meses. Para tal, é aconselhável estipular um contrato de manutenção.

IT - CUCINE GAS

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

GB-IE - AU - GAS COOKERS

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzle technical data

DE - GASHERDE

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FR - BE - CUISINES À GAZ

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

BE - FORNUIZEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

ES - COCINAS DE GAS

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

NL - FORNUIZEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

PT - FOGÕES A GÁS

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

DK - KOMFURTIL GAS

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

SE - GASSPIS

BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor

NO - GASSKOMFYRER

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

AT - CH - GASHERDE

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FI - LIEDET KAASU

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

EE - GAASIGA TÖÖTAVAD KEETJAD

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

LT - DUJINĖS VIRYKLĖS

PRIEDAS: lentelė B - dujų slėgio / purkštukų techniniai duomenys

LV - GĀZES PLĪTS

PIELIKUMS: Tabula B - Gāzes spiediens/tehniskie uzgaļu dati

CZ - PLYNOVÉ SPORÁKY

PŘÍLOHA: Tabulka B - Tlak plynu/technické údaje trysek

SK - PLYNOVÉ SPORÁKY

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

PL - KUCHENKI GAZOWE

ZAŁĄCZNIK: Tabela B - Ciśnienie gazu / dane techniczne dysz

HU - KONYHAI GÁZTŰZHELYEK

MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fűvóka műszaki adatai

SL - PLINSKI ŠTEDILNIKI

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

GR - ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

IS - MT - GASELDAVÉLAR

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

LU - CUISINES À GAZ

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

CY - ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

BG - ГОТВАРСКИ ПЕЧКИ НА ГАЗ

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

RO - MAȘINI DE GĂTIT GAZ

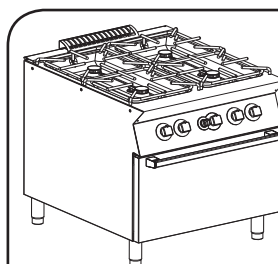
ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI KUZİNE

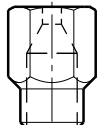
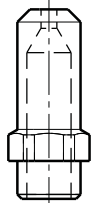
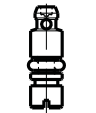
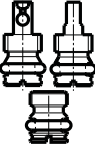
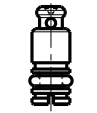
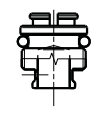
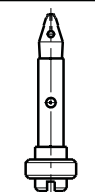
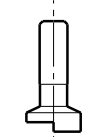
EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

HR - GAZLI KUZİNE

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

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

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

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

PT. PORTUGAL (categoria 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		
QUEIMADORES		Ø (mm)	kW	Ventilador	Bico MÁX		TIPO	Bico MÍN		TIPO	Piloto TIPO	Ventilador	Bico MÁX		TIPO	Bico MÍN		TIPO	Piloto TIPO	TIPO	
				mm	mm	Grav.		mm	Grav.			mm	Grav.	mm		mm	Grav.				mm
PLACA	Máx Min	60	5,5 1,4	-	1,85	185	2	0,80	80	4	41	9	-	1,15	115	1	0,55	55	4	25	9
FORNO	Máx Min	- -	6 -	35	1,85	185	3	-	-	-	27	11	35	1,25	125	3	-	-	-	14	11
FORNO DE GRANDE CAPACIDADE	Máx Min	- -	9 -	35	2,40	240	3	-	-	-	27	11	31	1,50	150	3	-	-	-	14	11
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 1013 mbar)																					
MODELOS		+7GCGD2C00		1,16 m3/h									0,87 Kg/h								
		+7GCGH4C00		2,33 m3/h									1,74 Kg/h								
		+7GCGL6C00		3,49 m3/h									2,60 Kg/h								
		+7GCGH4CG0		2,96 m3/h									2,21 Kg/h								
		+7GCGL6C10		4,13 m3/h									3,08 Kg/h								
		+7GCGH4CE0		2,33 m3/h									1,74 Kg/h								
		+7GCGL6C20		3,49 m3/h									2,60 Kg/h								
		+7GCGH4CEN		2,33 m3/h									1,74 Kg/h								
		+7GCGI6CL0		4,44 m3/h									3,31 Kg/h								