

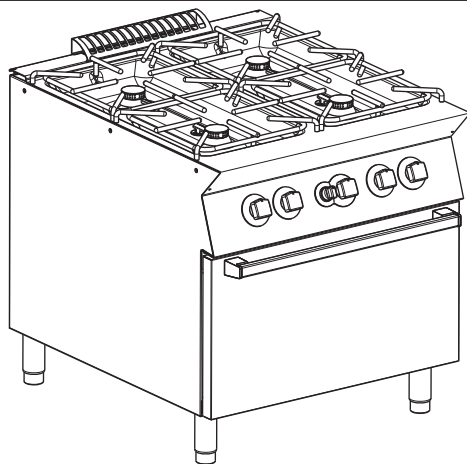
04/2016

Mod: G17/6F12T-N

Production code: 373170



Diamond
catering equipment



N7E

IT (*) - CUCINE

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/Dati tecnici ugelli

(* = lingua originale)

Pag. 4

Pag. 194

GB () - IE - AU - COOKERS**

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

(** = Translation of original instruction)

Page 20

Page 194

DE () - HERDE**

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

(** = Übersetzung der Originalanleitung)

Seite 36

Seite 194

FR () - FORNEAUX**

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

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

Page 52

Page 194

ES () - COCINAS**

INSTALLACION, USO Y MANTENIMIENTO

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

(** = Traducción de instrucción original)

Pág. 68

Pág. 194

NL () - FORNUIZEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

(** = Vertaling van de originele instructies)

Pag. 84

Pag. 194

SE () - SPIS**

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOJDELSE

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

(** = Översättning av originalinstruktioner)

Sidan 100

Sidan 194

DK () - KOMFURER**

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH BRUK

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

(** = Oversættelse af original instruktion)

Side 116

Side 194

PT () - COZINHA**

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E USO

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

(** = Tradução de instruções original)

Pág. 132

Pág. 194

GR () - ΚΟΥΖΙΝΕΣ**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΠΕΚ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

(** = Μετάφραση του πρωτοτύπου διδασκαλίας)

Σελ. 146

Σελ. 194

FI () - LIEDET**

ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

(** = Käännös alkuperäisestä opetus)

Sivu 162

Sivu 194

NO () - KOMFYRER**

INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

(** = Oversettelse av originale instruksjoner)

Side 178

Side 194

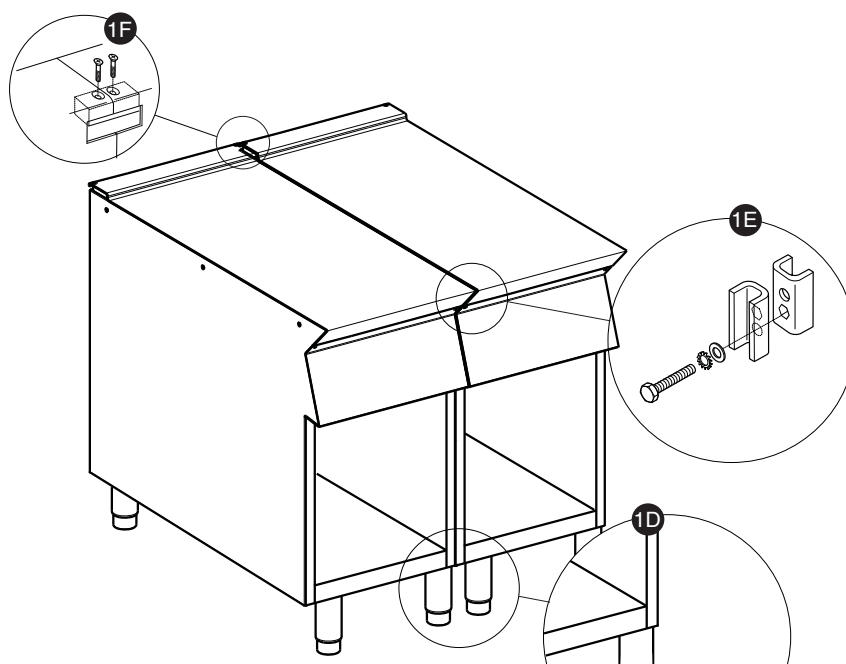
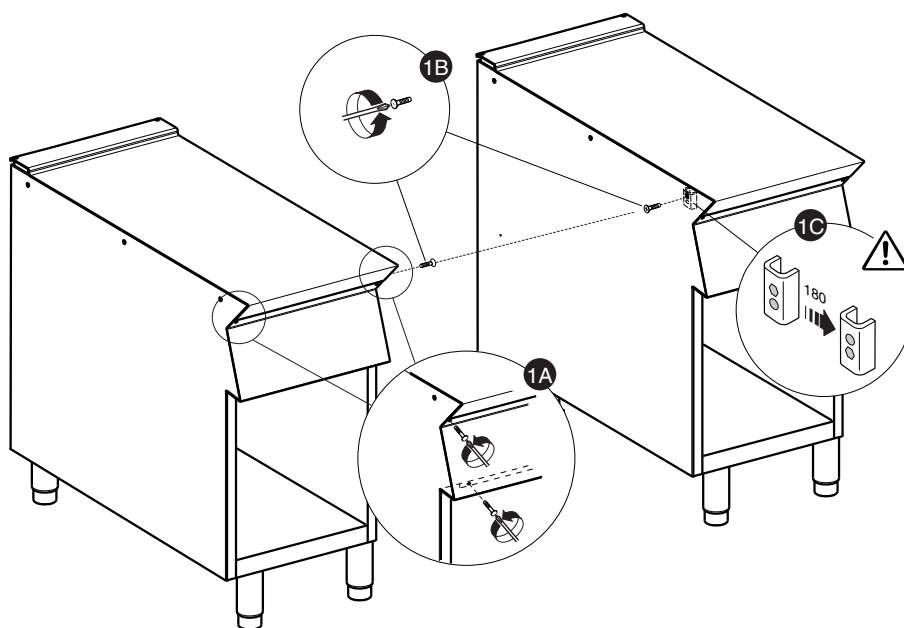


DOC. NO.
EDITION 1

59589AG03
04 2016

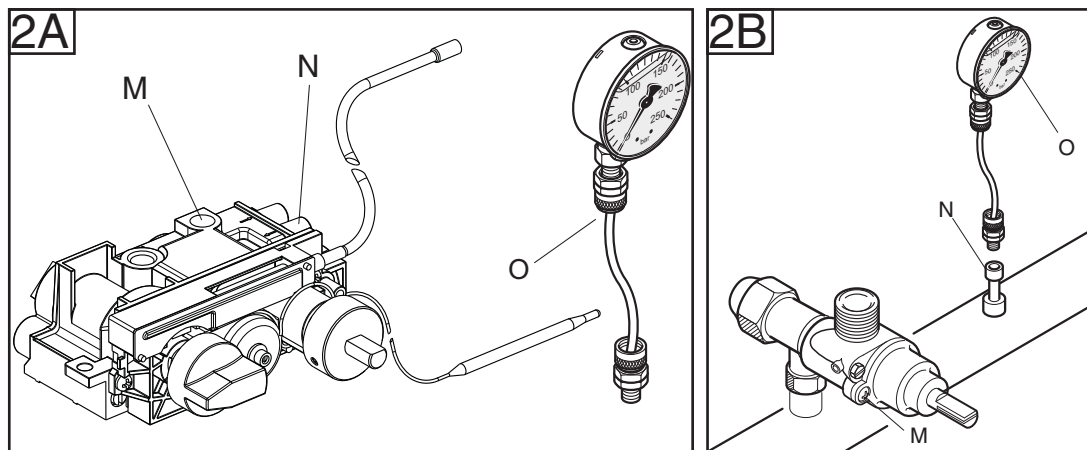
I. IMMAGINI / IMAGES / BILDER / IMAGES / IMÁGENES / BEELDEN / BILDER / BILLEDER / IMAGENS / ΕΙΚΟΝΕΣ / KUVAT / BILDER

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



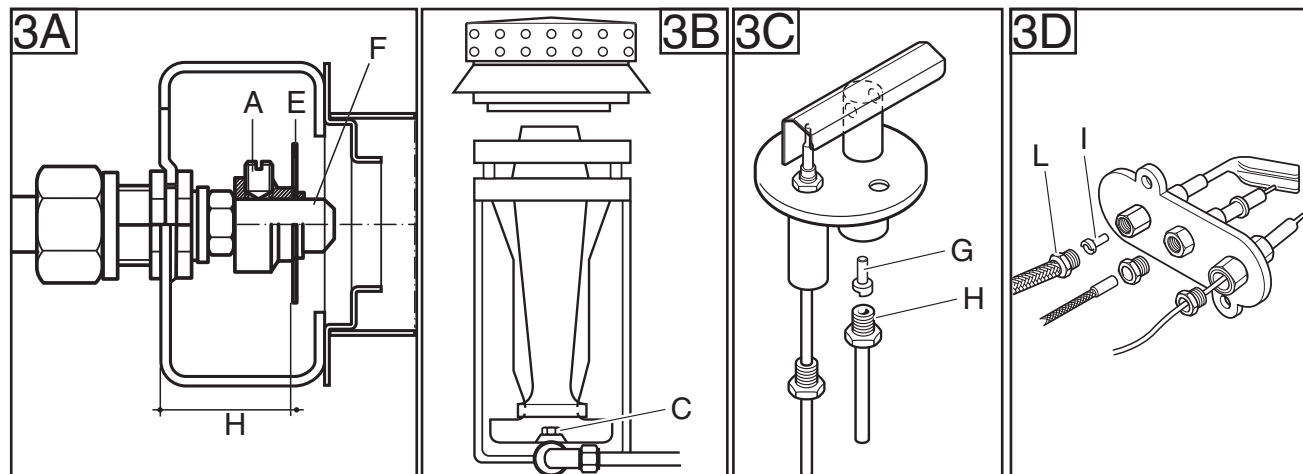
2.

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



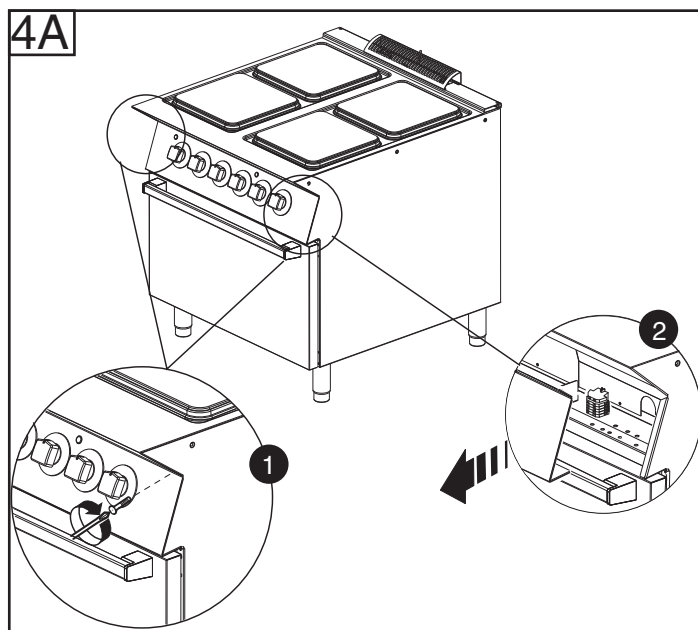
3.

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



4.

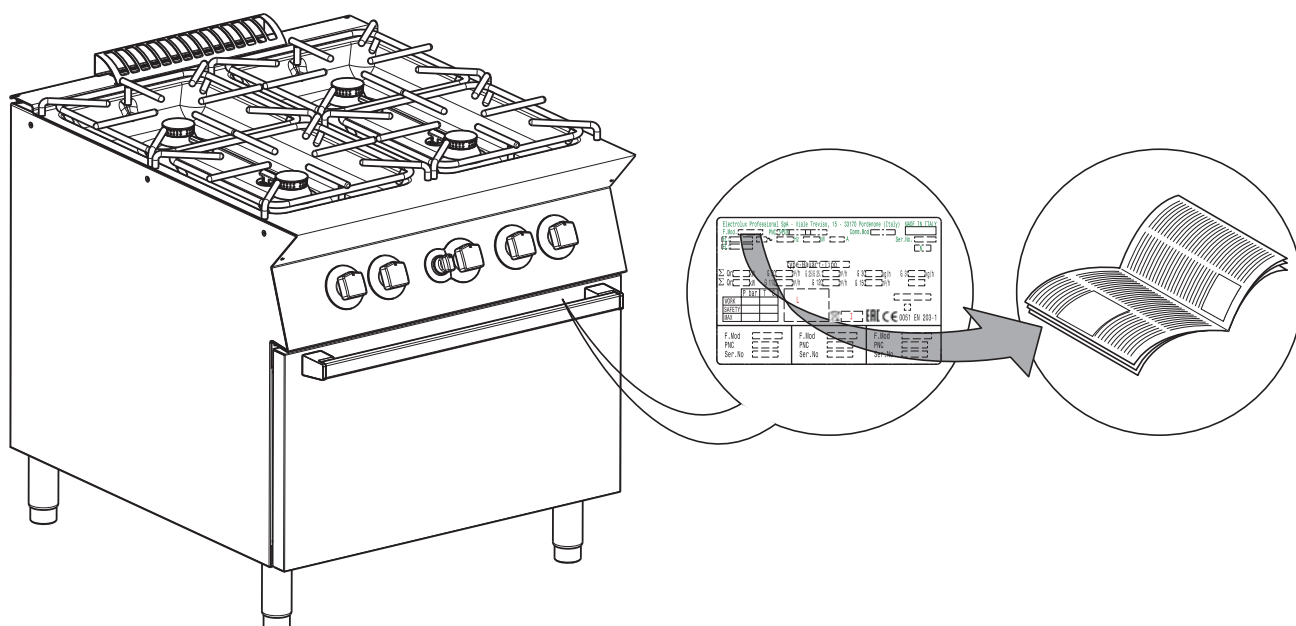
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISCHE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE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



ÍNDICE

I. IMÁGENES	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS.....	69
III. ADVERTENCIAS GENERALES.....	73
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	75
1. EMBALAJE	75
2. USO	75
3. LIMPIEZA	75
4. ELIMINACION.....	75
V. INSTALACIÓN.....	75
1. NORMAS DE REFERENCIA	75
2. DESEMBALAJE	75
3. EMPLAZAMIENTO.....	75
4. SALIDA DE HUMOS	76
5. CONEXIONES	77
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD	78
7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	78
8. PASAMANO	79
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	80
1. USO DE LA ENCIMERA	80
2. USO DEL HORNO	81
VII. LIMPIEZA	82
1. PARTES EXTERNAS	82
2. OTRAS SUPERFICIES	82
3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD.....	82
4. PARTES INTERNAS	82
VIII. MANTENIMIENTO	83
1. MANTENIMIENTO	83

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7GCGD2C00 400mm	+7GCGH4C00 800mm	+7GCGL6C00 1200mm	+7GCGH4CG0 800mm	+7GCGL6C10 +7GCGL6C1A 1200mm	+7GCGH4CE0 800mm	+7GCGL6C20 +7GCGL6C2A 1200mm
Tensión de alimentación	V	-	-	-	-	-	400	400
Consumo eléctrico	kW	-	-	-	-	-	6	6
Fases	Nº	-	-	-	-	-	3N	3N
Frecuencia	Hz	-	-	-	-	-	50/60	50/60
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Quemadores de la encimera Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	6
Potencia térmica nominal de la encimera	kW	11	22	33	22	33	22	33
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Tipo de horno	-	-	-	-	Gas	Gas	Eléctrico	Eléctrico
Potencia térmica máx. del horno	kW	-	-	-	6	6	-	-
Potencia térmica mín. del horno	kW	-	-	-	-	-	-	-
Potencia térmica nominal	kW	11	22	33	28	39	22	33

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y eléctricos								
MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7GCGD2C0A 400mm	+7GCGH4C0A 800mm	+7GCGH4CGA +7GCGL6C1A 800mm	+7GCGH4CEA +7GCGL6C2A 800mm	+7GCGL6C0A 1200mm	+7GCGH4CEN 800mm	+7GCGI6CL0 900mm
Tensión de alimentación	V	-	-	-	400		230	-
Consumo eléctrico	kW	-	-	-	6		6	-
Fases	Nº	-	-	-	3N		3	-
Frecuencia	Hz	-	-	-	50/60		50/60	-
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Quemadores de la encimera Ø60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	4	4	6	4	6
Potencia térmica nominal de la encimera	kW	11	22	22	22	33	22	33
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Tipo de horno	-	-	-	Gas	Eléctrico	-	Eléctrico	Gas
Potencia térmica máx. del horno	kW	-	-	6	-	-	-	9
Potencia térmica mín. del horno	kW	-	-	-	-	-	-	-
Potencia térmica nominal	kW	11	22	28	22	33	22	42

TABLA A - Datos técnicos de los equipos eléctricos					
MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7ECED2R00 400mm	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800mm	+7ECEL6R00 1200mm	+7ECEH4RE0 +7ECEH4QE0 800mm
Tensión de alimentación	V	380-400	380-400	380-400	380-400
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Placas de la encimera (2,6 kW)	Nr.	2	4	6	4
Potencia máxima de las placas de la encimera	kW	5,2	10,4	15,6	10,4
Potencia máxima del horno	kW	-	-		6
Potencia máxima nominal	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6	14,6 - 16,4
Sección del cable de alimentación	mm²	4	4	6	4

TABLA A - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7ECED2R0N 400mm	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800mm	+7ECEH4REN +7ECEH4QEN 800mm	+7ECMD2R05 400mm	+7ECMD2R06 400mm
Tensión de alimentación	V	230	230	230	400	440
Fases	Nº	3	3	3	3	3
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Placas de la encimera (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	2
Potencia máxima de las placas de la encimera	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2
Potencia máxima del horno	kW	-	-	6	-	-
Potencia máxima nominal	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2
Sección del cable de alimentación	mm ²	4	4	4	4	4

TABLA A - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7ECMH4RE5 +7ECMH4QE5 800mm	+7ECMH4RE6 +7ECMH4QE6 800mm	+7ECML6Q25 1200mm	+7ECML6Q26 1200mm
Tensión de alimentación	V	400	440	400	440
Fases	Nº	3	3	3	3
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Placas de la encimera (2,6 kW)	Nr.	4	4	6	6
Potencia máxima de las placas de la encimera	kW	10,4	10,4	10,4	10,4
Potencia máxima del horno	kW	6	6	6	6
Potencia máxima nominal	kW	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Sección del cable de alimentación	mm ²	4	4	6	6

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

GAS

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

F.Mod. B PNC 9PDX Comm.Mod.

EL: Hz kW A Ser.No.

EL:

Type-Bauart-Tipo

Σ Qn kW

Σ Qn kW

G 20 m³/h

G 110 m³/h

G 25/G 25.1 m³/h

G 120 m³/h

G 30 kg/h

G 150 m³/h

G 3 kg/h

P bar

T °C

WORK

SAFETY

MAX

L

☒ I ☐

EN 1051

CE

0051 EN 203-1

F.Mod.

PNC

Ser.No.

F.Mod.

PNC

Ser.No.

F.Mod.

PNC

Ser.No.

EL.

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

F.Mod. PNC 9PDX Comm.Mod.

EL: Hz kW A Ser.No.

EL:

P bar

T °C

WORK

SAFETY

MAX

L

☒ I ☐

EN 1051

CE

F.Mod.

PNC

Ser.No.

F.Mod.

PNC

Ser.No.

F.Mod.

PNC

Ser.No.

a continuación, se explica su significado:

- F.Mod. descripción de fábrica del producto
- Comm.Model descripción comercial
- PNC código de producción
- Ser.No. número de serie
- El: tensión de alimentación+fase
- Hz: frecuencia de alimentación
- kW: consumo de potencia máxima
- A corriente absorbida
- Power unit El.: potencia
- I grado de protección al polvo y al agua
- CE marcado CE
- AB número de certificado de seguridad del gas
- N certification group
- 0051 organismo notificado
- EN 203-1 Normativa EU
- L Logo IMQ/GS
- Cat Gas Category
- Pmbar Gas pressure

Electrolux Professional S.p.A

Viale Treviso, 15

33170 Pordenone

(Italia) Fabricante

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

III. ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.
- Conservarlo para consultas futuras.
-  • **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables al equipo.
-  • Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m³/h/kW de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
-  • Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.
- La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia o los conocimientos necesarios
- El operador que utiliza el equipo debe conocer los riesgos a los que está expuesto.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua.
- No vaporizar agua o usar el vapor para limpiar el equipo.
- El nivel de presión acústica de emisión ponderado A no supera los 70 dB (A).
- La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor de referencia.
- Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.
- Conectar el equipo a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte trasera. El tornillo se indica con el símbolo .
- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.
- La presencia de este símbolo  en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo, y dejar la garantía sin efecto

IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



Polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes.



Poliestireno expandido: protecciones angulares.

2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

V. INSTALACIÓN

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.



- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.

- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

2. DESEMBALAJE

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando de los equipos y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unirlos por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.
- (Fig. 1F) En el lado posterior del equipo, introducir en los alojamientos laterales de los respaldos la placa de acoplamiento suministrada. Apretar la placa con dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrada.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

3.3. INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

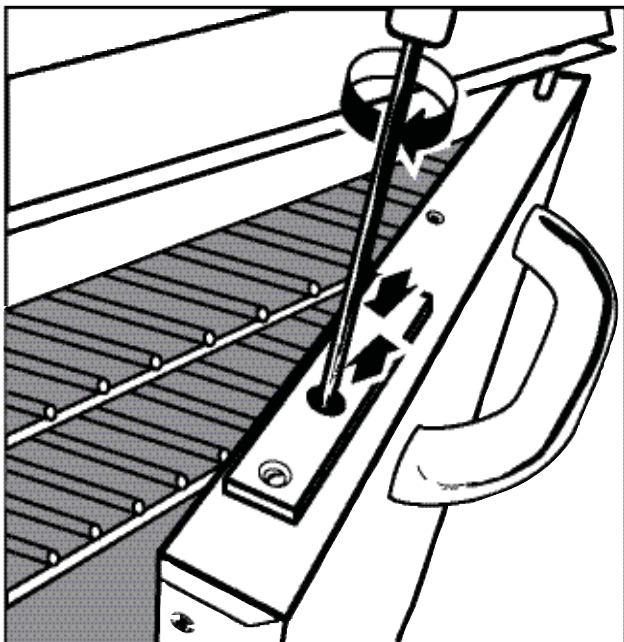
Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.4. SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

3.5. AJUSTE G9

Una vez instalado el fin de optimizar el cierre de la puerta operar utilizando un destornillador para ajustar la altura de la cerradura de tornillo (presione el muelle de bloqueo completamente hacia abajo y girar en sentido horario para disminuir, en sentido antihorario de otra manera).



4. SALIDA DE HUMOS

4.1. EQUIPOS DE TIPO "A1"

Colocar los equipos de tipo "A1" debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

5. CONEXIONES



- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

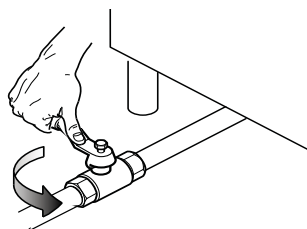
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

AVISO Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. del presente capítulo.

5.1.1. ANTES DE LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación / regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido, en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.

5.1.2. CONEXIÓN

- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo.
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN (fig. 2A-2B)

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que éste sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O".
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla "B" (véase el Apéndice del manual).
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

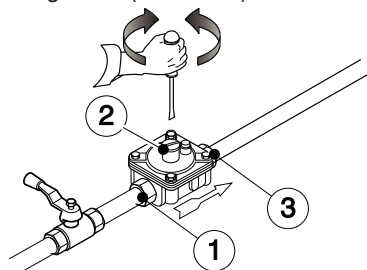
5.1.4. REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- "1" conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" conexión del gas al equipo;

La flecha del regulador (→) indica la dirección del gas.



NOTA Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO (fig. 3A)

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla "B" (véase el Apéndice del manual), enroscar el tornillo "A" y sellar con pintura.

5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla de boquillas "B" (ver el Apéndice del manual) se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla). Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

Control	Ok
• cambio boquillas quemador	
• correcta regulación del aire primario de los quemadores	
• cambio boquillas piloto	
• cambio tornillos de mínimo	
• correcta regulación pilotos si es necesaria	
• correcta regulación presión alimentación (véase tabla "Datos técnicos/boquillas")	
• pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas	

5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (encimera, fig. 3B)

- Desenroscar la boquilla “C” y sustituirla con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla “B” (ver el Apéndice del manual).
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla “C” hasta el tope.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO (encimera, fig. 3C)

- Desenroscar el empalme “H” y sustituir la boquilla “G” con la adecuada al tipo de gas (tabla “B”, ver el Apéndice del manual).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “H”.

5.1.6.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DE MÍNIMO (encimera, fig. 2B)

- Desenroscar el tornillo de mínimo “M” de la llave, sustituirlo con uno adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (tabla “B”, ver el Apéndice del manual).

5.1.6.4 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (horno, fig. 3A)

- Quitar la solera del horno.
- Desenroscar la boquilla “F” (tabla “B”, ver el Apéndice del manual).
- Extraer la boquilla y el aireador.
- Sustituir la boquilla “F” con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla “B”.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Introducir la boquilla “F” en el aireador “E”, poner los dos componentes ensamblados en su posición y enroscar la boquilla hasta el tope.

5.1.6.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO (horno, fig. 3D)

- Desenroscar el empalme “L” y sustituir la boquilla “I” con la adecuada al tipo de gas (tabla “B”, ver el Apéndice del manual).
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “L”.

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Tabla A, Fig. 4A).

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

¡AVISO! El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general, nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible con aislamiento de goma H07RN-F. Proteger el tramo de cable que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

5.3. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra e incluirlo en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo .

6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores a un valor establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

6.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el equipo se haya enfriado: 90°C es una temperatura adecuada para el restablecimiento.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

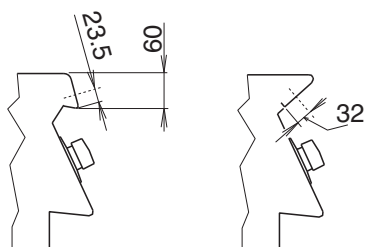
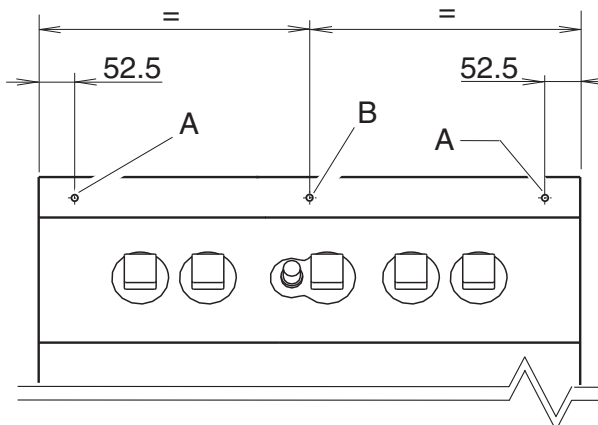
¡AVISO! Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo, panel de mandos), dicha operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

8. PASAMANO

Los equipos Marine poseen un pasamanos frontal, para su instalación hay que perforar el estante como se indica en el esquema siguiente



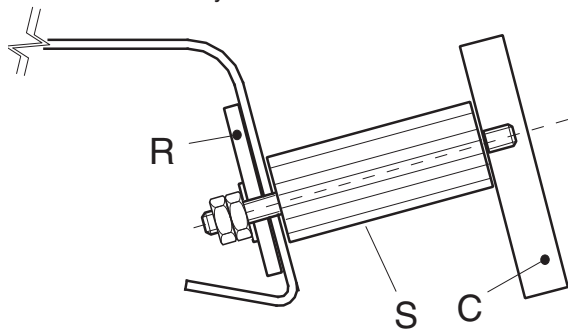
8.1. INSTALACIÓN PASAMANO

8.1.1. PARA INSTALAR EL ACCESORIO

- En el borde de la repisa hacer orificios de $\varnothing 6$ en los puntos "A". Si el equipo es de 1200 ó 1600mm hay que perforar también en el punto "B".

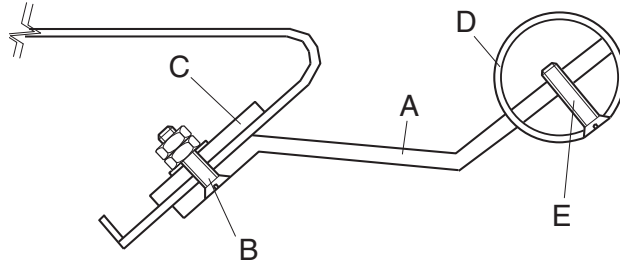
8.1.2. PASAMANO ZANUSSI

- Atornillar los soportes "S" al pasamanos "C" y hacerlos coincidir con los orificios realizados.
- Introducir la placa de refuerzo "R" y fijar los soportes "S" con las tuercas y la arandela.



8.1.3. PASAMANO ELECTROLUX

- Fijar los soportes "A" en el borde de la repisa, haciéndolos coincidir con los orificios realizados, mediante el tornillo "B", la placa "C", las tuercas y la arandela, como indica la figura.
- Colocar el pasamanos "D" sobre el soporte "A" y bloquearlo mediante el tornillo "E", como indica la figura.



VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

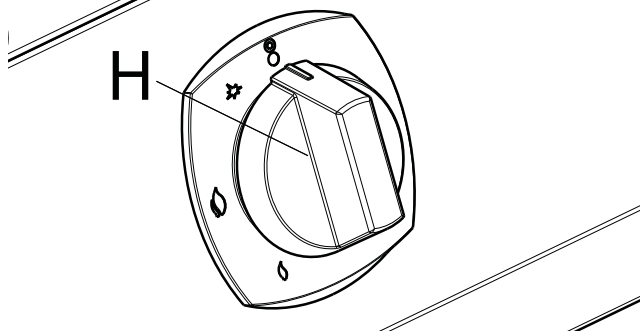
1. USO DE LA ENCIMERA

1.1. MODELOS DE GAS

1.1.1. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

El mando del gas tiene 4 posiciones:

- apagado
- ★ encendido del piloto
- 🔥 llama máxima.
- 💧 llama mínima.



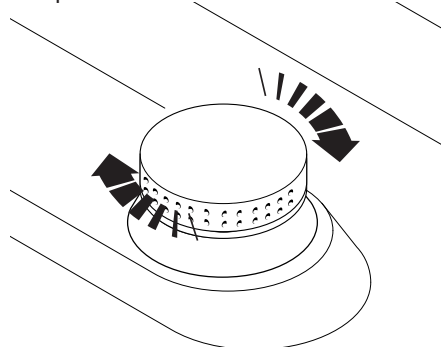
1.1.2. ENCENDIDO

- Apretar el mando "H" y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".
Apretar a fondo el mando y, al mismo tiempo, acercar una llama al piloto para que se encienda. Mantener apretado el mando durante unos 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto tiene que permanecer encendida. En caso contrario, repetir la operación.
- Para encender el quemador principal, mover el mando desde la posición "encendido del piloto" a la posición "llama máxima".
- Para obtener el mínimo, mover el mando desde la posición "llama máxima" hasta la posición "llama mínima".

1.1.3. APAGADO

- Girar el mando desde la posición "llama máxima" o "llama mínima" hasta la posición "encendido piloto".
- Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en "apagado"

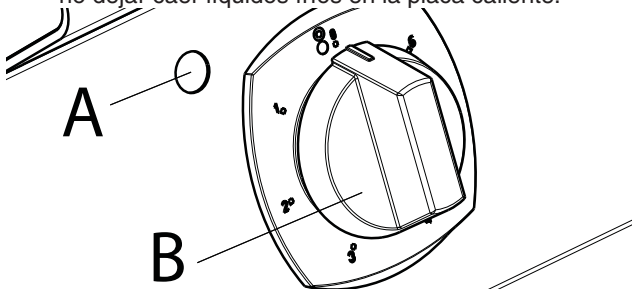
NOTA: si las coronas difusoras están mal posicionadas, puede haber problemas de combustión.



- Antes de encender los quemadores hay que asegurarse de que las coronas difusoras estén bien bloqueadas.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS

- La encimera posee placas eléctricas con calentamiento rápido de 2,6 kW de potencia cada una.
- Para que las placas duren más:
 - utilizar recipientes con fondo plano;
 - no dejar las placas encendidas sin ningún recipiente o con recipientes vacíos.
 - no dejar caer líquidos fríos en la placa caliente.



1.2.1. ENCENDIDO

- Encender el interruptor instalado aguas arriba del equipo.
- Poner el mando "B" de la placa que se quiere encender en la posición deseada teniendo en cuenta que la posición "1" corresponde a la potencia mínima y la posición "6" a la máxima.
El encendido del testigo verde "A" indica que la placa correspondiente está funcionando.
- Para regular el calor de las placas, se aconseja poner inicialmente el mando en la posición "6" y, una vez alcanzado el valor máximo de cocción o ebullición, poner el mando en una posición inferior.

1.2.2. APAGADO

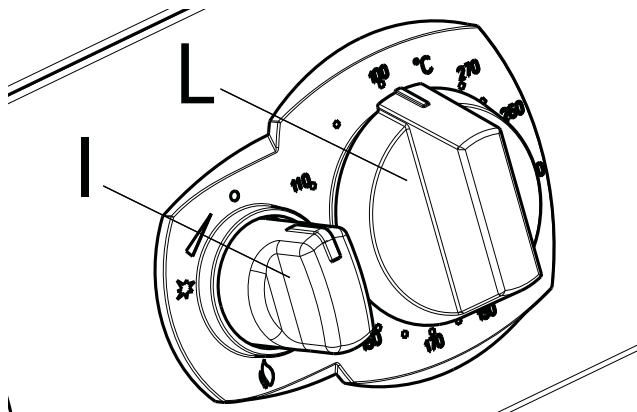
Poner el mando en la posición "0".

2. USO DEL HORNO

2.1. MODELOS DE GAS

El mando de la válvula termostática presenta las siguientes posiciones:

- apagado
- ★ encendido del piloto
- 🔥 piloto.
- 🔥 quemador.



2.1.1. ENCENDIDO

- Apretar ligeramente el mando "I" y, al mismo tiempo, girarlo algunos grados en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.
- Apretarlo hasta el tope y girarlo hasta la posición "encendido del piloto"; se nota un clic que corresponde al encendido de la chispa.
- Continuar apretando el mando "I", girarlo hasta la posición "piloto" y mantenerlo en esta posición durante 15/20 segundos para permitir que el gas llegue al quemador piloto (encendido del piloto) y el termopar se caliente.
- Una vez encendido el piloto, es posible girar el mando "I" hasta la posición "quemador" para que éste se encienda.
- Por último, seleccionar la temperatura deseada mediante el mando "L".

2.1.1. ITERBLOQUEO

La válvula de gas del horno está provista de dispositivo interlock. Si el horno se apaga accidentalmente, este dispositivo impide el encendido durante 40 segundos para que el gas acumulado en su interior pueda salir.

2.1.2. APAGADO

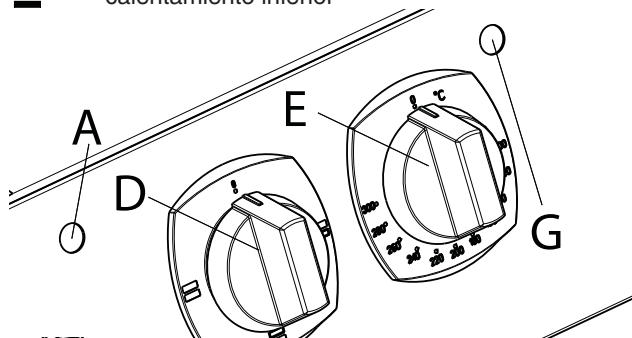
- Poner el mando "I" en "piloto" para apagar el quemador principal.
- Girar el mando "I" hasta la posición "apagado" para apagar el quemador piloto.

2.2. MODELOS ELÉCTRICOS

Las resistencias están controladas por un selector de cuatro posiciones "D" mientras que la temperatura en el interior de la cámara está controlada por un termostato "E".

El selector permite elegir el tipo de calentamiento más adecuado entre las siguientes posiciones:

- apagado
- 1 equipo bajo tensión
- calentamiento superior e inferior
- calentamiento superior
- calentamiento inferior



NOTA: Cuando se utiliza el horno, la puerta tiene que estar cerrada.

2.2.1. ENCENDIDO

Poner el mando "D" en la posición deseada.

El encendido del testigo verde "A" indica que el equipo está recibiendo tensión.

Girar el mando del termostato "E" hasta la temperatura de cocción deseada (entre 100 y 300°C). El testigo amarillo "G" se enciende cuando las resistencias se están calentando y se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

2.2.2. APAGADO

Poner el mando en la posición de apagado "0". Apagar el interruptor eléctrico instalado aguas arriba del equipo.

VII. LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

1. PARTES EXTERNAS

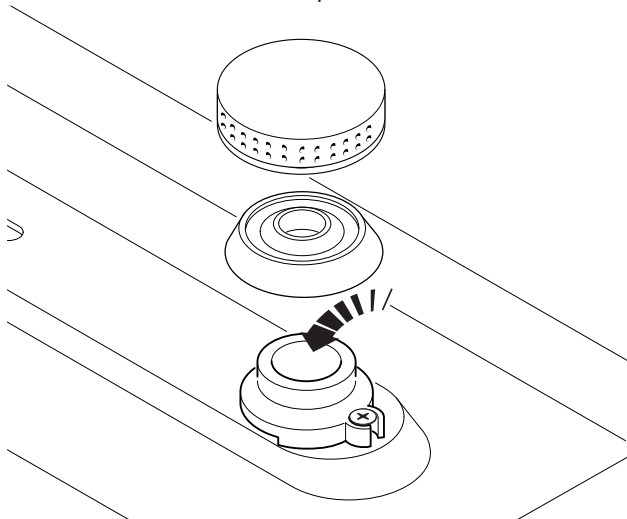
SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

NOTA: No ensuciar el venturi por dentro.



La suciedad puede obstruir las boquillas y afectar a la llama.

2. OTRAS SUPERFICIES

PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN

Limpiar las placas con un paño húmedo y, luego, ponerlas en marcha durante algunos minutos para que se sequen rápidamente; por último, lubricarlas con una fina capa de aceite alimentario. No echar líquidos fríos sobre las placas calientes.

¡AVISO! Si el equipo es eléctrico, hay que impedir que el agua se filtre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que determinarían el disparo de los dispositivos de protección.

3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

4. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas
- Si el interior del equipo está sucio, limpiarlo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

¡NOTA! En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es intensivo o si el ambiente es salino), se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

VIII. MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo.

1.1. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- *El quemador piloto de los fuegos abiertos no se enciende*
Posibles causas:
 - La presión del gas en los tubos es insuficiente.
 - La boquilla está atascada.
 - La llave del gas es defectuosa.
- *El quemador piloto del horno no se enciende*
Posibles causas:
 - La bujía no está bien sujeta o está mal conectada
 - El encendido piezoeléctrico o el cable de la bujía están dañados.
 - La presión del gas en los tubos es insuficiente
 - La boquilla está obstruida
 - La válvula del gas es defectuosa
- *El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido*
Posibles causas:
 - El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
 - El termopar es defectuoso.
 - El mando de la llave o la válvula del gas no está bien apretados.
 - La presión del gas en la llave o la válvula es insuficiente.
 - La llave o la válvula del gas son defectuosos.
- *El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende*
Posibles causas:
 - Pérdida de presión en el conducto del gas.
 - La boquilla está obstruida o la llave o la válvula gas son defectuosas.
 - Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.
- *No es posible regular la temperatura del horno.*
Posibles causas:
 - El bulbo del termostato es defectuoso.
 - La válvula del gas es defectuosa.
 - El termostato eléctrico es defectuoso.
 - Intervención del termostato eléctrico de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado).

Quitar el panel frontal para acceder a:

LLAVE DEL GAS

- Desenroscar los tubos del quemador piloto y el termopar y desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR Y BUJÍA

- Aflojar los tornillos de fijación y extraer la bujía y el termopar.
- Desenroscar el conducto del gas y extraer el quemador piloto
- Sustituir los componentes y montarlos efectuando las operaciones anteriores en orden inverso.

QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la conexión del gas del portaboquillas
- Quitar los cuatro tornillos que fijan el quemador al soporte
- Desenroscar los tornillos de fijación del quemador piloto y quitarlo
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en orden inverso y, al montar el quemador, controlar que las clavijas de centrado, situadas en su parte posterior, queden bien introducidas en sus alojamientos.

1.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

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 μπλεκ

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 μπλεκ

BG - ГОТВАРСКИ ПЕЧКИ НА ГАЗ

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

RO - MAȘINI DE GĂTIT GAZ

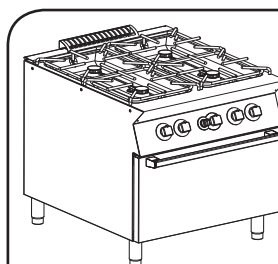
ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI KUZİNE

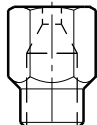
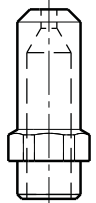
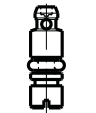
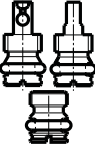
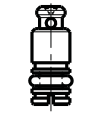
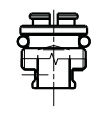
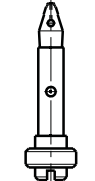
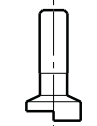
EK: Tablo B - Gaz basıncı / ayar uçları teknik verileri

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 - Minimumskruen / FI - Minimiruuvi / EE - Minimaalse kruvi / LT - Minimalios varžt / LV - Minimālā skrūvi / CZ - Sroub minima / SK - Dýza / PL - śruby minimum / HU - Minimum csavarjāt / SL - Vijak minimuma / GR-CY - Βίδα ελάχιστου / IS-MT - Skrúfa minnst / BG - винта на минимално / RO - şurubul pentru minim / TR - Minimum vidasını / HR - vijak minimuma / KO - 최소 불꽃 나사
				IT - Ugello bruciatore pilota / GB-IE-AU - Pilot burner nozzle / AT-DE-CH - Düse des Pilotbrenners / FR-BE-LU - Buse du brûleur principal / BE-NL - Sproeier van de waakvlambrander / ES - Boquilla del quemador piloto / PT - Buse du brûleur veilleuse gaz / SE - Pilotbrännarens dysa / DK - Hovedbrænderens dyse / FI - Pilotipoltin / EE - Süüteleek / LT - Pagalbinis vožtuvas / LV - Pilots sprausla / CZ - Pilot / SK - Pilotná / PL - Pilot / HU - Gyújtóláng / SL - Pilot / GR-CY - μπεκ καυστήρα ανάφλεξης / IS-MT - Vaktari / BG - Водач / RO - Pilot / TR - Pilot / HR - Pilot / KO - 파일럿 버너 노즐

ES. SPAIN (categoría 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				
QUEMADORES		Ø (mm)	kW	Aireador	Boquilla MÁX		TIPO	Boquilla MÍN		TIPO	Piloto	TIPO	Aireador	Boquilla MÁX		TIPO	Boquilla MÍN		TIPO	Piloto	TIPO	
				mm	mm	Grabado		mm	Grabado				n°	mm	mm		Grabado	mm				Grabado
ENCIMERA	Máx.	60	5,5	-	1,85	185	2	0,80	80	4	41	9	-	1,15	115	1	0,55	55	4	25	9	
	Mín.	-	1,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
HORNO	Máx.	-	6	35	1,85	185	3	-	-	-	27	11	35	1,25	125	3	-	-	-	14	11	
	Mín.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
HORNO DE GRAN CAPACIDAD	Máx.	-	9	35	2,40	240	3	-	-	-	27	11	31	1,50	150	3	-	-	-	14	11	
	Mín.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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)																						
MODELOS		+7GCGD2C00		1,16 m3/h									0,87 Kg/h									
		+7GCGH4C00		2,33 m3/h									1,74 Kg/h									
		+7GCGH6C00		3,49 m3/h									2,60 Kg/h									
		+7GCGH4CG0		2,96 m3/h									2,21 Kg/h									
		+7GCGH6C10		4,13 m3/h									3,08 Kg/h									
		+7GCGH4CE0		2,33 m3/h									1,74 Kg/h									
		+7GCGH6C20		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									