

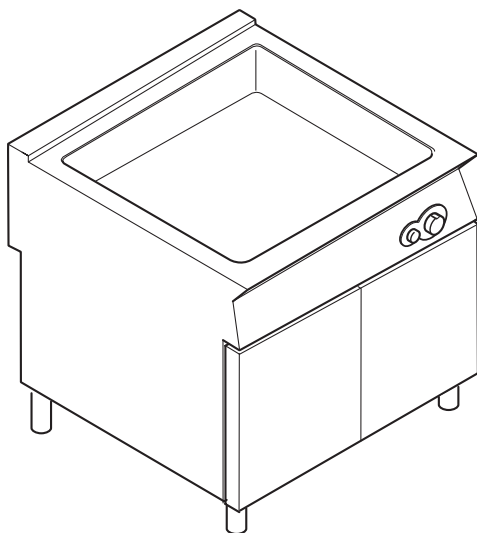
07/2017

Mod: G22/SCGA8-N

Production code: 393142



Diamond
catering equipment



CE

N9E

IT - BRASIERA FISSA

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

Pag. 4

GB - MULTIFUNCTIONAL COOKER

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

Pag. 94

Page 13

Page 94

DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

Seite 22

Seite 94

FR - BE - BRASERO FIXE

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

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

Page 31

Page 94

ES - SARTÉN FIJA

INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

Pág. 40

Pág. 94

NL - VASTE STOOFPAN

INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

Pag. 49

Pag. 94

SE - FAST STEKBORD

INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

Sidan 58

Sidan 94

DK - MULTISTEGER

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

Side 67

Side 94

PT - FRIGIDEIRA FIXA

INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

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

Pag. 76

Pág. 94

GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ-ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

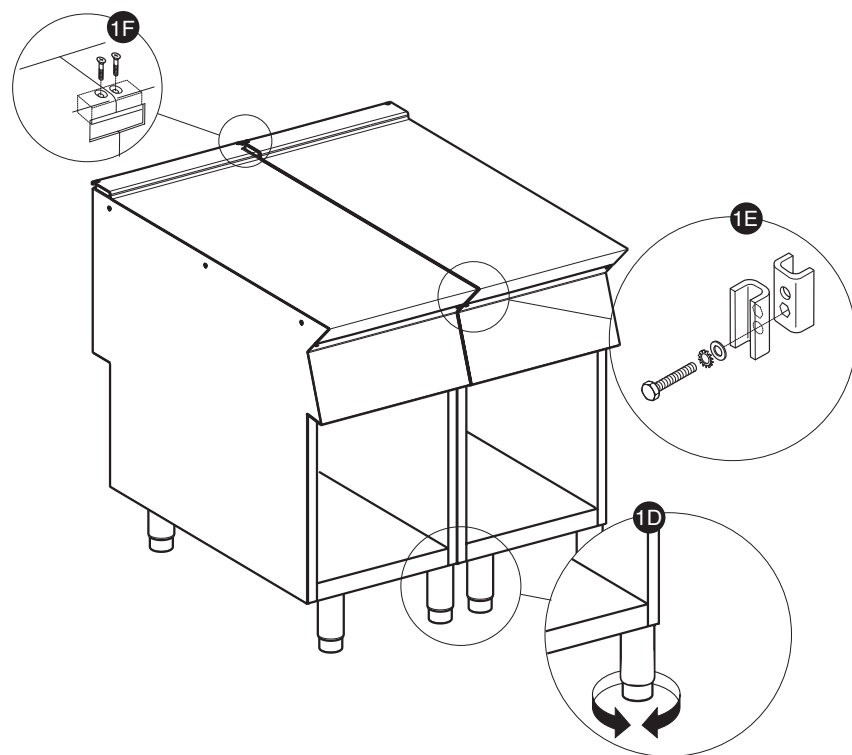
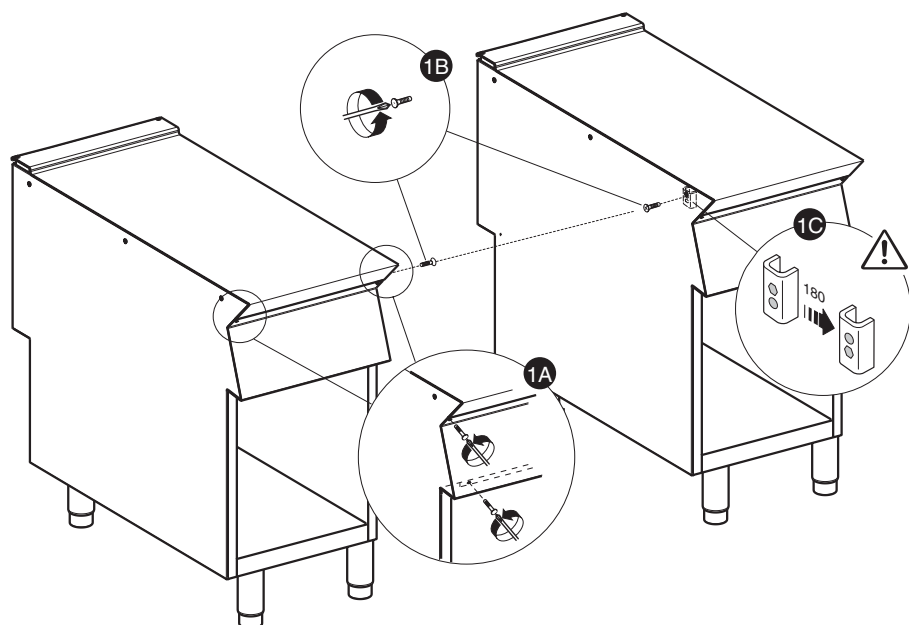
Σελ. 85

Σελ. 94

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

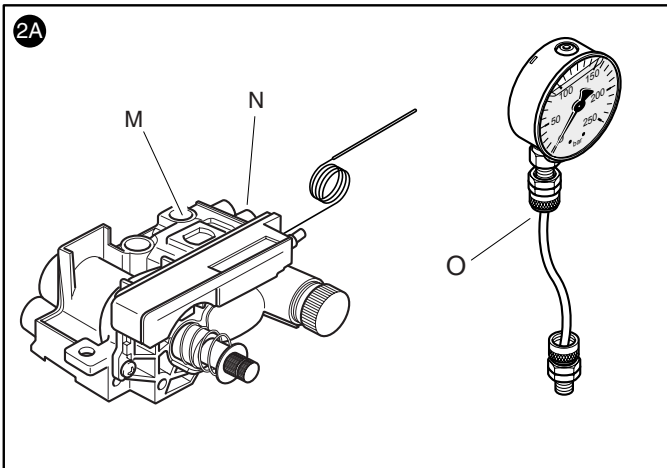
1.

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



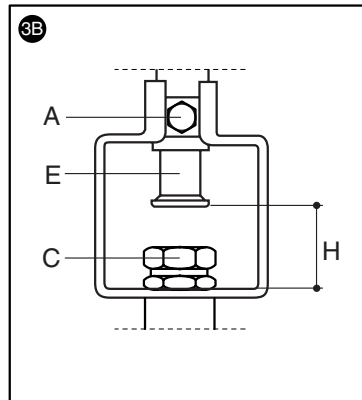
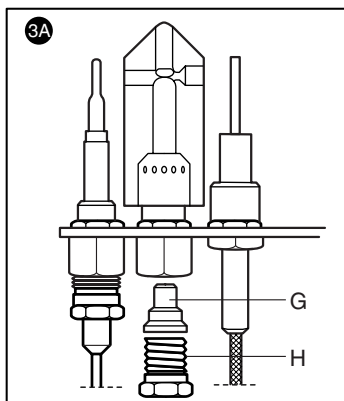
2.

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



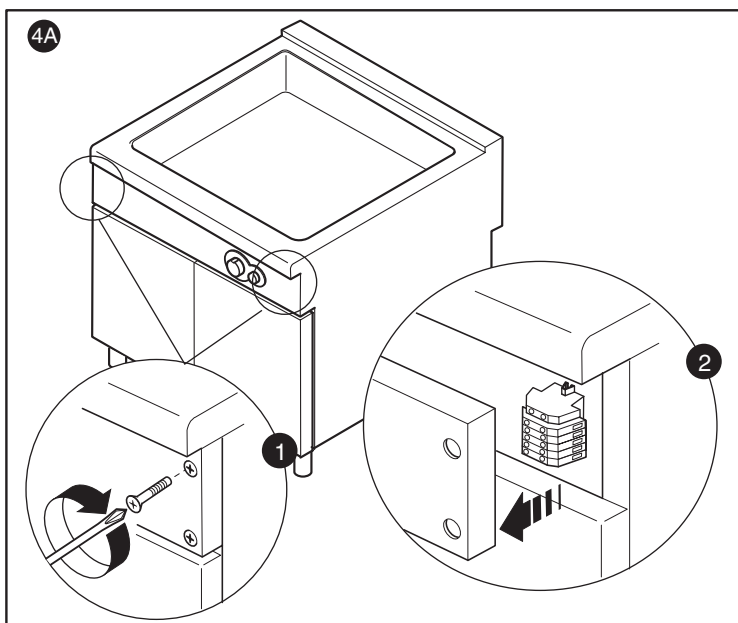
3.

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



4.

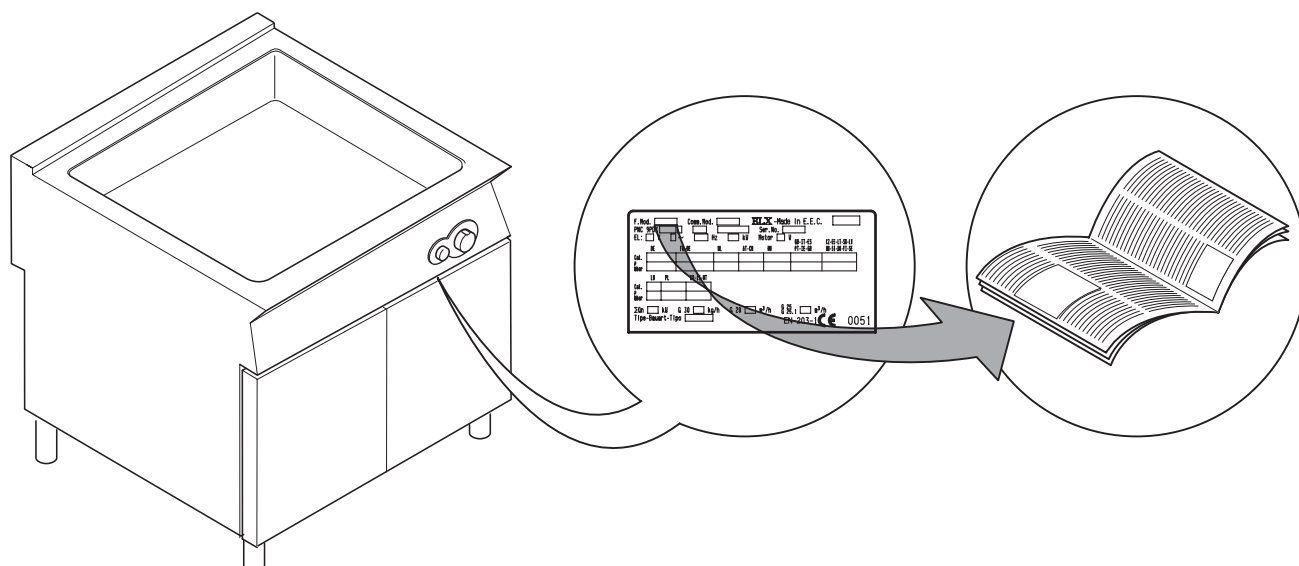
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPETO DE LIGAÇÕES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



ÍNDICE

I. UNIÓN DE EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS	41
III. ADVERTENCIAS GENERALES	42
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	43
1. EMBALAJE	43
2. USO	43
3. LIMPIEZA	43
4. ELIMINACIÓN	43
V. INSTALACIÓN	43
1. NORMAS DE REFERENCIA	43
2. DESEMBALAJE	43
3. EMPLAZAMIENTO	43
4. SALIDA DE HUMOS	44
5. CONEXIONES	44
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD	44
7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	44
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	46
1. USO DE LA SARTÉN FIJA	46
VII. LIMPIEZA	47
1. PARTES EXTERNAS	47
2. OTRAS SUPERFICIES	47
3. CAL	47
4. PERIODOS DE INACTIVIDAD	49
5. COMPONENTES INTERNOS	49
VIII. MANTENIMIENTO	48
1. MANTENIMIENTO	48

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

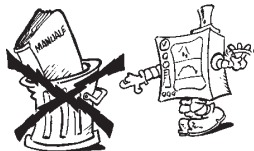
Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

TABLA A - Datos técnicos de los equipos				
MODELOS		+9MFGHDIO0 800mm	+9MFEHDIO0 800mm	
DATOS TÉCNICOS				
Capacidad de la cuba	Litros	22		22
Tensión de alimentación	V	-		400
Fases	Nº	-		3+N
Frecuencia	Hz	-		50/60
Potencia eléctrica	kW	-		10
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"		-
Potencia térmica mínima	kW	7,5		-
Potencia térmica máxima	kW	14		-
Tipo de construcción		A1		-

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.

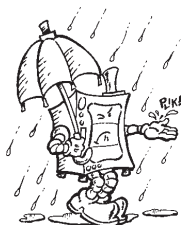
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$ de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.

- 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, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse **incorrecto**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.



- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. 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 directos.

- El símbolo **L** aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un desecho doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre. Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

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 compartimientos 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.
- **ITALIA:** instalar el equipo según las normas de seguridad UNI-CIG 8723, Ley Nr. 46 del 5 Marzo de 1990 y DM 12-4-96.

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 deben empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores.
- Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes 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, puede funcionar mal.

3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando 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 los pies.
- (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.

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 adjuntan al producto opcional seleccionado.

3.4 SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

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

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.

4.2 EQUIPOS DE TIPO “B”

(de conformidad con la definición contenida en el Reglamento Técnico de instalación DIN-DVGW G634: 1998)

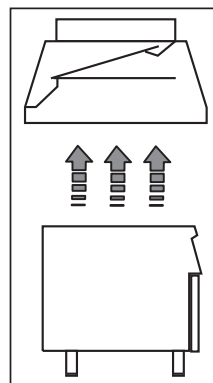
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de aspiración o de un sistema análogo de extracción forzada de humos.

4.2.1 CHIMENEA DE CONEXIÓN

- Quitar la rejilla de la salida de humos.
- Instalar la chimenea de conexión según las instrucciones que se suministran con el accesorio (opcional).

4.2.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- Levantar el tubo de salida de los humos sin variar la sección.
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la altura del tubo de salida y la distancia a la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.
- La parte terminal del conducto de salida tiene que estar a 1,8 m como mínimo de la superficie de apoyo del equipo.



¡Nota! El sistema tiene que garantizar que: a) la salida de humos no pueda obstruirse; b) la longitud del tubo de salida no sea superior a 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

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.

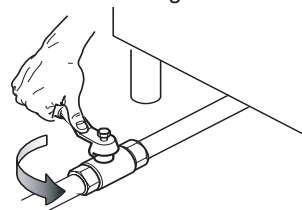
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

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

5.1.1. ANTES DE EFECTUAR 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. Instalar la llave/válvula en un lugar fácilmente accesible.



- 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.
- **¡Atención!** Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

5.1.2. CONEXIÓN

- Antes de efectuar la conexión al tubo de gas, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho; para los top, la conexión del gas se puede efectuar en el empalme posterior tras desenroscar el tapón metálico de cierre y enroscarlo herméticamente en el anterior.
- 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

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" (fig. 2A y 2B).
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual)
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

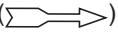
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

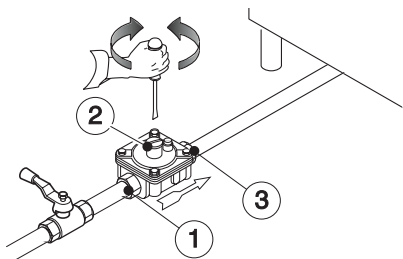
- El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a aquélla.

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" lado conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" lado 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. (20 mbar).

5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

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; enroscar el tornillo "A" y sellar con esmalte (fig. 3B).

5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" 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

- Desenroscar la boquilla "C" y sustituirla con la correspondiente al gas elegido (Tabla. B, fig. 3B) siguiendo las instrucciones detalladas en la siguiente tabla.
- 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

- Desenroscar el empalme "H" y sustituir la boquilla "G" con la adecuada al tipo de gas (Tabla B, fig. 3A).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme "H".

5.1.6.3 TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desenroscar el tornillo del mínimo "M" de la válvula, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (Tabla B, fig. 2A).

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

¡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 (fig. 4A 1-2).
- Conectar a la regleta el cable de alimentación como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

¡AVISO! El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas contras accidentes.

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general, nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H05RN-F. Proteger el tramo del cable exterior 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; incluirlo luego en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo se indica con 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 enfríe: 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 una solución de agua jabonosa 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 equipo. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

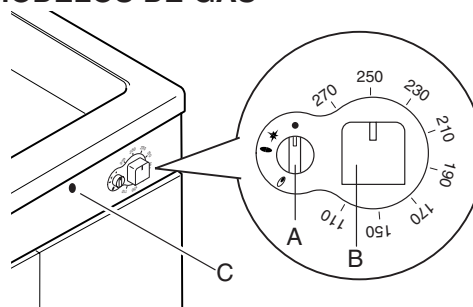
VI. VI INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DE LA SARTÉN

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para la finalidad prevista; utilizarlo únicamente para la cocción o preparación de carnes con salsa, braseadas y estofadas, salsas, sofritos, tortillas y otras cocciones del mismo tipo. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.
- No utilizar el equipo como freidora ya que el fondo de la cuba se calienta a más de 230°C y el aceite puede inflamarse;
- Antes de utilizar el equipo por primera vez, limpiar con esmero las grasas industriales de la cuba de la siguiente manera:
 - llenar la cuba con agua y un detergente normal, llevarla a ebullición y dejarla hervir durante algunos minutos.
 - descargar la cuba y aclararla bien con agua limpia.
- Para estofar hay que cerrar con el tapón el orificio de descarga de la cuba. Los líquidos son recogidos por un recipiente que se encuentra debajo del panel.

¡Atención! no utilizar el equipo en vacío o en condiciones que comprometan el rendimiento ya que puede dañarse.

1.1 MODELOS DE GAS



Encendido

Los mandos de la válvula termostática presentan las siguientes posiciones:

Mando A (encendido del quemador):

- Posición de “apagado”
- ★ Posición de “encendido del piloto”
- 🔥 Posición “piloto encendido”
- Posición “encendido”

Mando B (regulación de la temperatura):

- Apretar ligeramente el mando “A” 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 ★; se oye un clic que corresponde al encendido de la chispa.
- Continuar apretando el mando “A”, girarlo hasta la posición 🔥 durante 15-20 segundos para permitir que el gas llegue al quemador piloto y el termopar que se calienta. Es posible controlar por la mirilla “C” si el quemador piloto está encendido.
- Girar el mando “A” hasta la posición ● para encender el quemador.
- Girar el mando “B” hasta la temperatura deseada.

Apagado

- Girar el mando "A" hasta la posición ★ para apagar el quemador principal.
- Girarlo hasta la posición para apagar el quemador piloto ●.

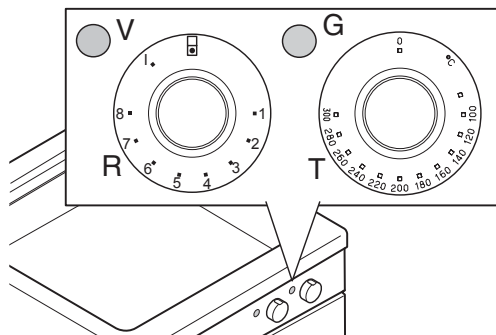
Después del uso:

- llevar el mando "A" a la posición de ●.
- cerrar la llave del gas.

1.1.1 INTERLOCK

La válvula está dotada de un dispositivo térmico llamado "Interlock". Si el quemador piloto se apaga, este dispositivo impide que se encienda durante 40 segundos para permitir que el termopar se enfríe y que el gas acumulado se disipe.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



Encendido

- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Seleccionar la potencia deseada mediante el regulador de energía "R" según la cantidad y el tipo de alimento que se ha de cocer. El regulador presenta las siguientes posiciones:
 - ☐ : Calentamiento desactivado;
 - 1...5 : Posición de baja y media potencia;
 - 6...8 : Posiciones de media y alta potencia;
 - [I] Posición de máxima potencia;El encendido del testigo verde "V" indica que el equipo está recibiendo tensión;
- Girar el mando "B" hasta la temperatura deseada. si el testigo amarillo "G" se apaga, significa que se ha alcanzado la temperatura.

¡Nota! Si se selecciona un nivel de potencia del regulador "R" que no sea "I", el calentamiento se enciende y se apaga, garantizando el ahorro energético sin comprometer la cocción.

Apagado

- Una vez terminada la cocción hay que desconectar la alimentación eléctrica apagando el termostato "T" y el regulador "R". Apagar el interruptor eléctrico que está instalado línea 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.

2. OTRAS SUPERFICIES

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

Limpiar las cubas o los recipientes de los equipos usando agua hirviendo, con sosa (desengrasante) si es necesario. Utilizar los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista para quitar los alimentos incrustados.

AVISO - En caso de equipo eléctrico, evitar cuidadosamente infiltraciones de aguas en los componentes eléctricos: las infiltraciones pueden causar cortocircuitos y fenómenos de dispersión provocando la intervención de los dispositivos de protección del equipo.

3. CAL

SUPERFICIES DE ACERO (cuando es necesario)

Quitar los sedimentos de cal (manchas o aureolas) dejados por el agua en las superficies de acero, utilizando productos adecuados, naturales (por ejemplo: vinagre) o químicos (por ejemplo: STRIPAWAY" fabricado por ECOLAB.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para formar 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.

5. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

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

- Examinar las partes internas.
- Quitar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.
- 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 no se enciende

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido 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 del encendido del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente.
- La válvula del gas es defectuosa.

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 válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

No es posible regular la temperatura.

Posibles causas:

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES

(operación que debe efectuar un instalador especializado)

VÁLVULA DEL GAS

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y del termopar.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Extraer el bulbo del termostato debajo de la cuba.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

Grupo del quemador piloto, termopar y bujía de encendido

- Quitar los mandos y el panel.
- Sustituir el componente.

QUEMADOR PRINCIPAL

- Quitar los mandos y el panel.
- Quitar la fijación del quemador a los conductos del gas y al portaboquillas.
- Extraer el quemador y sustituirlo.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

1.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

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

IT - BRASIERA FISSA 22IT. GAS

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

GB-IE - MULTIFUNCTIONAL GAS COOKER 22 L.

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

DE - KIPPBRATPFANNE ZUR WANDMONTAGE 22IT. GASBETRIEBEN

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FR - BE - BRAISIÈRE FIXE 22IT. GAZ

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

BE - VASTE STOOFPAN 22IT. GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiërs

ES - SARTÉN FIJA 22IT. GAS

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

NL - VASTE STOOFPAN 22IT. GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiërs

PT - FRIGIDEIRA FIXA 22IT. GÁS

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

DK - MULTISTEGER 22IT. GAS

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

SE - FAST GASDRIVET STEKBORD 22 I

BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor

NO - FAST GASSDREVET STEKEPANNE 22IT

VEDLEGG: Tabell B - Gasstrykk/Tekniske data for dyser

AT - CH - KIPPBRATPFANNE ZUR WANDMONTAGE 22IT. GASBETRIEBEN

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FI - KIINTEÄ PAISTINPANNU 22 I KAASU

LIITE: Taulukko B – Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

EE - MULTIFUNKTSIONAALNE GAASIL TÖÖTAV KÜPSETUSSEADIS 22 L

LISA: Tabel B - Gaasirõhk/düüside tehnilised andmed

LT - UNIVERSALINĖ DUJINĖ VIRYKLĖ, 22 L

Priedas: Lentelė B - Duomenys apie dujų slėgą ir purkštukus

LV - STACIONĀRS GĀZES SAUTĢĀNAS KATLS 22IT

TABULA B - Gāzes spiediens un uzgažu dati

CZ - CS PLYNOVÁ NÁDOBA NA DUŠENÍ, 22 I

PŘÍLOHA: Tabulka B – Tlak plynu a údaje trysek

SK - PLYNOVÁ NÁDOBA NA DUSENIE

PŘÍLOHA: TABULKA B – Tlak plynu a údaje o dýzách

PL - PATELNICIA PRZECHYLNA MONTOWANA NA STAŁE 22 L GAZOWA

ZAŁĄCZNIK: TABELA B—Ciśnienie gazu/dane techniczne dysz

HU - 22IT GÁZ MULTIFUNKCIÓS SŰTŐ

MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fűvóka műszaki adatai

SL - VEČNAMENSKI PLINSKI KUHALNIK 22 I

DODATEK: tabela B - Tlak plina in podatki o šobah

GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ 22IT. ΑΕΡΙΟ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

IS - MT - FJÖLVIRK GASSTEIKARPANNA 22 L.

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

LU - BRAISIÈRE FIXE 22IT. GAZ

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

CY - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ 22IT. ΑΕΡΙΟ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

BG - ФИКСИРАНА БРАСИЕРА

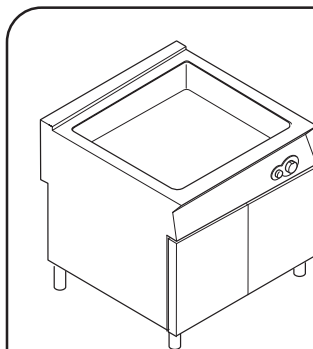
ТАБЛИЦА В - Налягане на газта и данни на дюзите

RO - TIGAIE FIXA 22 L. GAZ

ANEXA: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI ÇOK-FONKSIYONLU PISIRICI

EK: TABLO B - Gaz basinci ve ayar uçları verileri

**CE**

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

IT. ITALIA (categoria II2H3+)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli

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

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

TABLE B - Gas pressure and nozzle data

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

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

FR-BE FRANCE (category II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses													
TYPE DE GAZ		G20				G30/ G31				G25			
		Nominale	Minimum	Maximum		Nominale	Minimum	Maximum		Nominale	Minimum	Maximum	
PRESSION DU GAZ	(mbars)	20/25	17/20	25/30		28-30/37	20/25	35/45		20/25	17/20	25/30	
MODÈLES	Ø (mm)	Aérateur	Buse MAX	Buse MIN	Veilleuse gaz	Aérateur	Buse MAX	Buse MIN	Veilleuse gaz	Aérateur	Buse MAX	Buse MIN	Veilleuse gaz
		mm	mm Estamp	mm Estamp	N°	mm	mm Estamp	mm Estamp	N°	mm	mm Estamp	mm Estamp	N°
Modèle 1M	-	17	2,90	290	260	25	190	150	150	15	3,05	2,60	25
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)		34,02 MJ/m3				45,65 MJ/Kg (Gaz G30)				29,25 MJ/m3			
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 0,8 mbars)													
+9MFG-D100	KW 14	148 m3/h				110 Kg/h				172 m3/h			

BE. BELGIUM (category II2E+3+)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers																
SOORT GAS			G20				G30/G31				G25					
			Nominaal	Minimaal	Maximaal		Nominaal	Minimaal	Maximaal		Nominaal	Minimaal	Maximaal			
GASDRUK			(mbar)	20/25	17/20	25/30		28-30/37	20/25	35/45		20/25	17/20	25/30		
MODELLEN	Ø (mm)	kW	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander	Beluchter	Sproeier MAX	Sproeier MIN	Waakvlambrander		
			mm	mm	mm	Opdruk	mm	Opdruk	mm	Opdruk	mm	mm	Opdruk	mm	Opdruk	
Model 1M	-	-	17	2,90	290	260	25	17	190	190	150	150	260	260	25	
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			34,02 MJ/m3				45,65 MJ/Kg (Gas G30)				29,25 MJ/m3					
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 0,03mbar)																
+9MFGHDIO0	kW 14		148 m3/u				110 kg/u				172 m3/u					

NL. THE NETHERLANDS (category II2L3B/P)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers

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

ES. SPAIN (category II2H3+)

TABLA B - Presión del gas y datos de las boquillas

TIPO DE GAS		G20							G30/G31							
		Nominal		Mínima		Máxima			Nominal		Mínima		Máxima			
PRESIÓN DEL GAS		(mbar)	20		17		25			28-30/37		20/25		35/45		
MODELOS	Ø (mm)	kW	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto		
			mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°	mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°		
Modelo 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	17	1,90	190	1,50	150	24		
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 MJ/m3							45.65 MJ/kg (Gas G30)						
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15 °C y 1013mbar)																
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m3/h							1,10 kg/h						

PT. PORTUGAL (category II2H3+)

TABELA B - Pressão do gás e dados dos bicos

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

DK. DENMARK (category II2H3B/P)

TABEL B - Gastryk og tekniske specifikationer for dyser

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

SE. SWEDEN (category II2H3B/P)

TABELL B - Gastryck och dysdata

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

NO. NORWAY (category II2H3B/P)

TABELL B - Gasstrykk og dysedata

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

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

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen

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

FI. FINLAND (category II2H3B/P)

TAULUKKO B - Kaasun paine ja suuttimien tiedot

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

EE. ESTONIA (category II2H3B/P)

TABEL B - Andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta

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

LT. LITHUANIA (category II2H3B/P)

Lentelė B - duomenys apie dujų slėgį ir purkštukus

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

LV. LATVIA (category II2H3B/P)

TABULA B - Gāzes spiediens un uzgaļu dati

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

CZ. CZECH REPUBLIC (category II2H3B/P)

TABULKA B - Tlak plynu a údaje trysek

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

SK. SLOVAKIA (category II2H3B/P)

TABUĽKA B - Tlak plynu a údaje o dýzach

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

TR. TURKEY (category II2H3B/P)

TABLO B - Gaz basıncı ve ayar uçları verileri

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

B. TÁBLÁZAT - Gáznyomás és fűvókaadatok																	
GÁZFAJTA		G20				G30/G31				G25.1							
		Névleges	Minimum	Maximum		Névleges	Minimum	Maximum		Névleges	Minimum	Maximum					
GÁZNYOMÁS	(mbar)	25	20	30		30	25	35		25	20	30					
TÍPUSOK	Ø (mm)	Levegő- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng	Levegő- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng	Levegő- tető	Fűvóka MAX	Fűvóka MIN	Gyújtó- láng				
		mm	mm	mm	szám	mm	mm	mm	szám	mm	mm	mm	szám				
1M modell	-	15	2,70	270	225	25	1,90	190	1,50	150	24	13	3,05	305	260	25	
Alsó hőteljesítmény (Hi)		34,02 MJ/m3				45,65 MJ/kg (G30 gáz)				29,30 MJ/m3							
Összesített gázfogyasztás (15°C és 1013 mbar mellett alsó hőértéknél (Hi))																	
+9M FGHDI00	14 kW	1,48 m3/h				1,10 kg/h				1,72 m3/h							

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz

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

SI. SLOVENIA (category II2H3B/P)

TABELA B - tlak plina in podatki o šobah

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

GR. GREECE (category I2H3+)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ

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

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

TAFLA B - Gasprýstingur og upplýsingar um gasstúta (spíssa)

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

LU. LUXEMBOURG (category I2E)

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

CY. CYPRUS (category I3B/P)

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

BG. BULGARIA (category II2H3B/P)

ТАБЛИЦА В - Налягане на газта и данни на дюзите

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

RO. ROMANIA (category II2H3B/P)

TABELUL B - Presiune gaz și date duze

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