



MOD: G9/6BA12-N

Production code : DIFB912AXXL

06/2023



**INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
PARA EL OPERARIO TÉCNICO CUALIFICADO**

ES



01/2019 - Ed 3 - Cod.n° 186570

GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ
GÁZ



Descripción de los pictogramas

	Señalizaciones de peligro Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.
	¡Alta tensión! ¡Cuidado! ¡Peligro de muerte! El incumplimiento puede causar lesiones graves o la muerte
	Peligro de altas temperaturas, el incumplimiento puede causar lesiones graves o la muerte.
	Peligro de salida de materiales con alta temperatura, el incumplimiento puede causar lesiones graves o la muerte.
	Peligro de aplastamiento extremidades durante el desplazamiento y/o el posicionamiento, el incumplimiento puede causar lesiones graves o la muerte.
	Señalizaciones de prohibición Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y aquellas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
	Señalizaciones de obligación Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.
	Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad.
	Obligación de usar gafas de protección.
	Obligación de usar guantes de protección.
	Obligación de usar casco de protección.
	Obligación de usar calzado de protección.
	Otras señalizaciones Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.
	Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto
	Operario "Homogéneo" (Técnico Cualificado) Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
	Operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.
	Símbolo de la puesta a tierra
	Símbolo para conexión al sistema Equipotencial
	Obligación de respetar las normativas vigentes para la eliminación de residuos

- 0. IDENTIFICACIÓN DOCUMENTO**
- 0.1 MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA**
- 1. INFORMACIÓN PARA LOS OPERARIOS**
 - Introducción - Objetivo del documento - Cómo leer el documento
 - Conservación del documento - Destinatarios - Programa de formación operadores
 - Predisposiciones a cargo del cliente - Contenido del suministro - Destino de uso -
 - Condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas - Prueba y garantía
 - Autorización
- 2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD**
 - Descripción de los pictogramas - Indicaciones generales de seguridad - Tareas y cargos -
 - Zonas de trabajo y zonas peligrosas - Equipo necesario para la instalación - Indicaciones
 - sobre los riesgos residuales - Modalidad operativa para olor a gas en el ambiente
- 3. EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO**
 - Obligaciones/Prohibiciones/Consejos /Recomendaciones
 - Seguridad para el desplazamiento - Introducción - Desplazamiento/Transporte - Almacenamiento
 - Eliminación del embalaje - Retiro materiales de protección - Nivelación y fijación
- 4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA**
 - Conexión suministro de gas - Cambio tipo de gas - Conexión suministro eléctrico -
 - Conexión al sistema "equipotencial"
- 5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO**
 - Advertencias generales - Puesta en funcionamiento primera puesta en marcha - Control y
 - ajuste de los equipos de suministro de gas - Detección presión entrada gas -
 - Descripción de las modalidades de parada - Puesta en funcionamiento primera puesta en
 - marcha
- 6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS**
 - Control de la presión dinámica aguas arriba - Control de la presión del inyector -
 - Sustitución inyector quemador piloto - Sustitución inyector quemador - Ajuste
 - quemador principal - Regulación del caudal térmico
- 7. FLEX BURNER**
 - Modificación posición Quemadores 700 / 980
- 8. SUSTITUCIÓN COMPONENTES**
- 9. MANTENIMIENTO**
 - Tabla resumen
 - Competencias/Intervención/Frecuencia
 - Solución de problemas
- 10. DESGUACE**
 - Puesta fuera de servicio y desguace del equipo
- 11. DATO TÉCNICOS (de pág. A)**
 - 700 - 908/980 - TABLAS DATOS TÉCNICOS
 - 700 - 908/980 - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / ESQUEMA ELECTRICO

1. INFORMACIÓN PARA LOS OPERARIOS

Introducción

Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión. Los operarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Las indicaciones específicas sobre seguridad (Obligación - Prohibición - Peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado. Este documento no puede ser entregado a terceros para su consulta sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede ser utilizado en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante. La utilización de: Figuras/Imágenes/Dibujos/Esquemas incluidas en el documento, son puramente indicativas y están sujetas a modificaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Objetivo del documento

Toda interacción entre el operador y el aparato, a lo largo de toda la vida útil del mismo, ha sido analizada meticulosamente tanto en la fase de diseño como en la fase de redacción de este documento. Por lo tanto, es nuestra esperanza de que este documento pueda facilitar el mantenimiento de la eficiencia característica del aparato. El cumplimiento escrupuloso de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

Cómo leer el documento

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados, cada apartado puede incluir puntualizaciones tituladas con un subtítulo y una descripción.

Conservación del documento

Este documento forma parte integrante del suministro, por lo tanto deberá ser guardado y debidamente utilizado durante toda la vida operativa del aparato.

Destinatarios

La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operario homogéneo (Técnico especializado y autorizado), es decir todos los operarios autorizados para desplazar, transportar, instalar, mantener, reparar y desgazar el aparato. Recomendamos a los operarios homogéneos la lectura del manual de servicio para que dispongan de una visión amplia sobre el tema.

Programa de formación para operarios

Bajo específica solicitud del usuario, es posible realizar un curso de formación para los operarios encargados de utilizar el aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

Según la solicitud será posible realizar en el establecimiento del fabricante o del usuario, los cursos de formación para:

- Operario homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónica (Técnico especialista).
- Operario homogéneo encargado del mantenimiento mecánico (Técnico especialista).
- Operario heterogéneo encargado de la conducción de la máquina (Conductor - Usuario final).

Predisposiciones a cargo del cliente

Salvo eventuales acuerdos contractuales diferentes, corren a cargo del cliente:

- las predisposiciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- pavimento antideslizante sin asperezas;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el layout (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de desagüe);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conformidad con las normativas vigentes
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

Contenido del suministro

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Parrilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).

El contenido del suministro puede variar de acuerdo con el pedido.

Destino de uso

Este dispositivo ha sido diseñado para el uso profesional. Se considera “Uso Propio” del aparato tratado en este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados para uso alimenticio, cualquier otro uso se considerará “Uso Impropio” y por lo tanto peligroso. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes.

Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.

Condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas

El aparato ha sido diseñado exclusivamente para funcionar en locales de acuerdo con los límites técnicos y de capacidad previstos. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario seguir las siguientes indicaciones.

El aparato deberá instalarse en un lugar idóneo, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento para no comprometer la seguridad del operario.

Además el local deberá cumplir las siguientes características necesarias para la instalación:

- humedad relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el pavimento deberá ser antideslizante y el equipo deberá estar posicionado en plano;
- el local deberá estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación tal y como previsto por las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas grises, también deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- Las paredes y las superficies cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción.

Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

La garantía decae en los casos siguientes:

- Daños causados por el transporte y/o el desplazamiento; en dicho caso el cliente deberá comunicarse con el revendedor y el transportista vía fax o RR y anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico especialista encargado de la instalación del aparato, evaluará según el daño ocurrido si es posible realizar la instalación.

La garantía decae también en presencia de:

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso impropio.
- Daños causados por el uso de repuestos no recomendados o no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

Autorización

Se entiende por autorización, el permiso de realizar una actividad relativa al aparato.

La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

Flex Burner

Con la indicación de “Flex Burner” se entiende la posibilidad de modificar la posición de los quemadores de fuegos abiertos dentro del equipo. **Esta operación solo puede ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizada** (véase Manual de Instalación Capítulo 7 - Flex burner).

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Información general sobre la seguridad

	Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.
	En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p.ej Cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.
	Antes de realizar las conexiones, controle los datos técnicos indicados en la placa del aparato y, los datos técnicos contenidos en este manual.
	En las líneas de alimentación (eléctrica-hídrica- gas) antes del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.
	Conectar en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, sucesivamente a la red de gas, comprobar que no haya pérdidas y luego proceder con las conexiones a la red eléctrica.
	El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichas situaciones.
	Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.
	¡Atención! • El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. • El aparato debe funcionar en ambientes ventilados de modo adecuado. • Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).
	El aparato de gas deben ser colocado debajo de una campana extractora cuya instalación debe contar con las características técnicas de acuerdo con las normativas vigentes en el país de utilización.
	El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.
	En caso de necesidad, utilice un cable flexible para la conexión a la línea eléctrica con características no inferiores al tipo con aislamiento en goma modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, con el aparato en funcionamiento, no debe alejarse del valor de la tensión nominal $\pm 15\%$ indicada en la tabla de los datos técnicos.
	El aparato debe estar incluido en un sistema "Equipotencial" de puesta a tierra.
	La descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas grises de manera abierta "de vaso", no sifonada.
	Este aparato debe ser utilizado sólo para las finalidades indicadas. Cualquier otro uso se considera "IMPROPIO" y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes
	Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación - prohibición -peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.
	No obstruir las aperturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

2.1 TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS

	Operario “Homogéneo” (TÉCNICO CUALIFICADO) Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
	Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa.
	La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operario técnico cualificado y autorizado para realizar el desplazamiento, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.
	Los operarios técnicos deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Los operarios técnicos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.

Zona de trabajo y zonas peligrosas

Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

- **Zonas peligrosas:** cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.
- **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre enteramente o en parte en una zona peligrosa.

	Guardar una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operario en caso de situación imprevista.
	El operario heterogéneo, debe haber leído este documento. En ningún caso deberá intervenir para operaciones de control y mantenimiento que le corresponden al personal especializado y autorizado (Operario homogéneo).

Además se consideran zonas peligrosas:

- Todas las áreas de trabajo internas al aparato.
- Todas las áreas protegidas por específicos sistemas de protección y seguridad tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas interbloqueadas, cárteres de protección.
- Todas las zonas internas a centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.
- Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

2.2 EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

El operario técnico autorizado para poder realizar correctamente las operaciones de instalación deberá dotarse de las herramientas específicas tales como:

Destornillador de corte de 3 y 8 mm	Giratubos ajustable	Piezas de uso gas (tubos, juntas, etc.)
Destornillador de punta plana y punta de cruz media	Tijeras de electricista	Piezas de uso hídrico (tubos, juntas, etc.)
Llave de tubo hexagonal de 8 mm	Detector de fugas de gas	Piezas de uso eléctrico (cables, bornes, tomas industriales etc.)
Llave fija de 8 mm	Niples MM 1"	Kit cambio tipo de gas suministrado por el fabricante

	Además de las herramientas indicadas será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, este dispositivo deberá cumplir todas las normativas vigentes relativas a los medios de elevación.
---	--

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

2.3 INDICACIÓN SOBRE LOS RIESGOS RESIDUALES

Si bien han sido adoptadas las normas de “buena técnica de fabricación” y las disposiciones legislativas que reglamentan la fabricación y la comercialización del producto mismo; aún así permanecen “riesgos residuales” que, por la misma naturaleza del aparato no ha sido posible eliminar. Estos riesgos incluyen:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo se presente cuando es necesario intervenir en los dispositivos eléctricos y/o electrónicos en presencia de tensión.
	Riesgo residual de quemadura: Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura.
	Riesgo residual de quemadura por salida de material Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura. Los recipientes demasiados llenos de líquidos y o sólidos, que durante la fase de calentamiento modifican su morfología (pasando de un estado sólido a uno líquido), al ser utilizados de manera incorrecta pueden provocar quemaduras. Durante la fase de elaboración, los recipientes utilizados deben ser colocados en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de aplastamiento extremidades: Este riesgo existe en caso de entrar accidentalmente en contacto con las partes durante la fase de posicionamiento, transporte, almacenamiento y montaje.

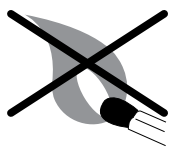
2.4 MODALIDAD OPERATIVA EN CASO DE OLOR A GAS EN EL AMBIENTE

	En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio adoptar con máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.
---	---

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Detalle B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al ambiente con presencia de olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).



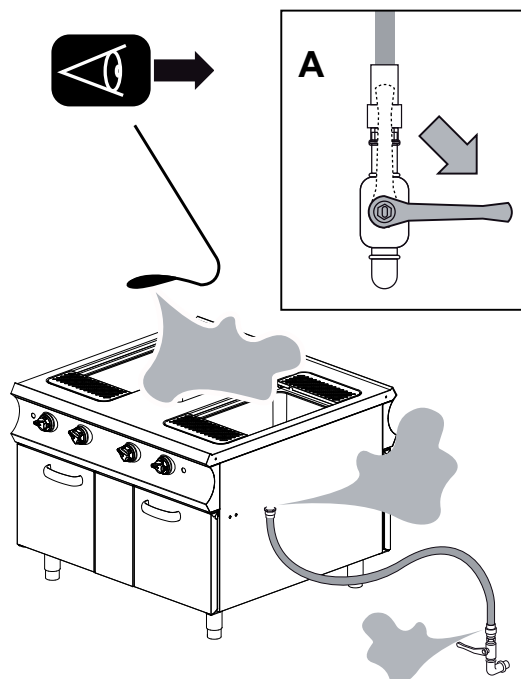
B



C



D



Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados durante el transporte.
	Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y aquellas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas).
	Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.
	Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Comunidad Europea ha promulgado las directivas a las cuales los operarios deberán atenerse de forma obligatoria. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	Queda tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato.
	Desconectar cualquier forma de alimentación (eléctrica - gas - hídrica) antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.
	No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.
	Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación - prohibición - peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.
	Cuando sea necesario trabajar en el interior del equipo (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepare el equipo para las operaciones necesarias (desmontaje paneles, eliminación de los suministros eléctrico-gas-hídrico) en cumplimiento de las condiciones de seguridad.

Seguridad para el desplazamiento

	El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.
	Las operaciones de instalación deben ser efectuadas por operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en materia y con la utilización de materiales adecuados y descritos.
	Utilizar prendas de protección individual, las cuales cumplir los requisitos de la directiva CE sobre equipos de protección individual.
	El operario autorizado para las operaciones de desplazamiento e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un "plano de seguridad" para garantizar la incolumidad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a las obras móviles.
	Comprobar que los medios de elevación utilizados cuenten con la capacidad adecuada para las cargas a izar y estén en buen estado de mantenimiento.
	Realizar las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato aumentado de un 20%.
	Seguir las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el aparato antes de realizar el desplazamiento.
	Controlar el baricentro de carga antes de izar el aparato.
	Izar el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.
	No permanecer ni pasar por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

3.1 PREMISA

El aparato, según los casos, se entrega tal y como se describe a continuación:

1. Bloqueado en una bancada de madera con revestimiento interior de material adecuado para el embalaje (detalle A). La elección de la solución de embalaje depende de la distancia del transporte, de las indicaciones del cliente y del tiempo de permanencia del aparato en su embalaje.

En el embalaje figuran los datos siguientes:

- destino
- códigos
- indicaciones sobre seguridad e instrucciones

El transporte de los equipos puede ser:

- por camión
- por contenedor

En ambos casos está previsto el mismo tipo de embalaje.

3.2 DESPLAZAMIENTO - TRANSPORTE



La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.



No permanecer ni pasar por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento. El incumplimiento de estas instrucciones expone al peligro de lesiones graves.

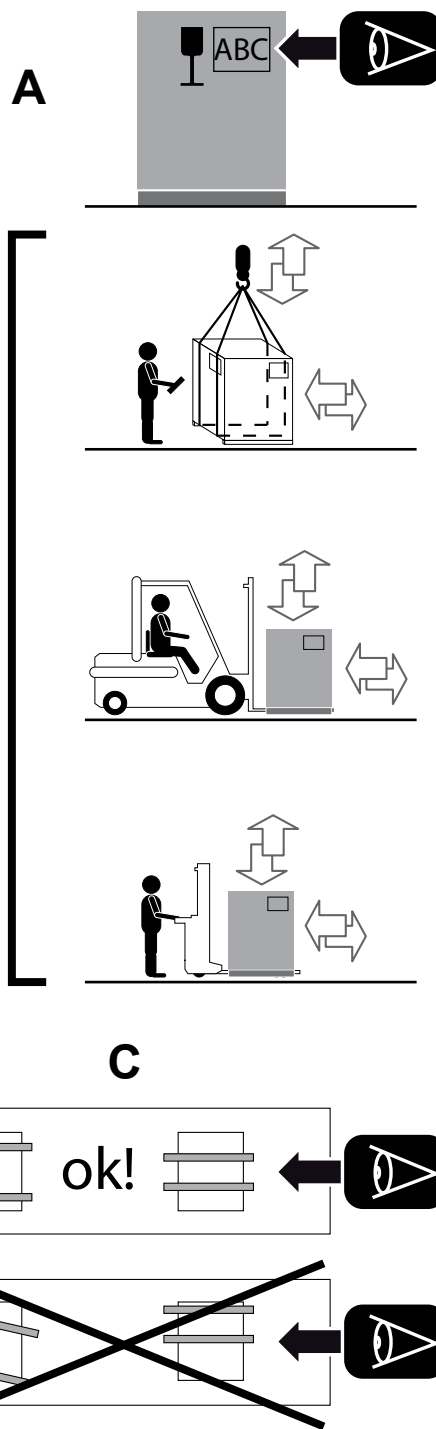
- Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
- Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
- Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

3.3 ALMACENAMIENTO

Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever paletas, recipientes, encauzadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños por vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse.

Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

3.4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



	La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario quien deberá realizarlo de conformidad con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.
	1. Desmonte, en secuencia, las cantoneras de protección superiores y los laterales; 2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje. 3. Izar el aparato en la medida necesaria y quitar la bancada; 4. Posicionar el aparato en el suelo. 5. Quitar el medio utilizado para la elevación. 6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.
	Una vez quitado el embalaje el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

3.5 ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe ser quitada manualmente una vez finalizada la fase de emplazamiento.

Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.

	Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas, especialmente, evite utilizar productos corrosivos; no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.
	No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.
	No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea con atención las indicaciones contenidas en la etiqueta de los productos detergentes utilizados, utilice los equipos de protección individual idóneos para las operaciones a efectuar (ver medios de protección indicados en la etiqueta del envase)
	Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.

Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimento de cocción.

Deje salir el líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque esmeradamente con un paño no abrasivo el compartimento de cocción. De ser necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpe con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas.

Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

3.6 NIVELACIÓN Y FIJACIÓN

Posicionar el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

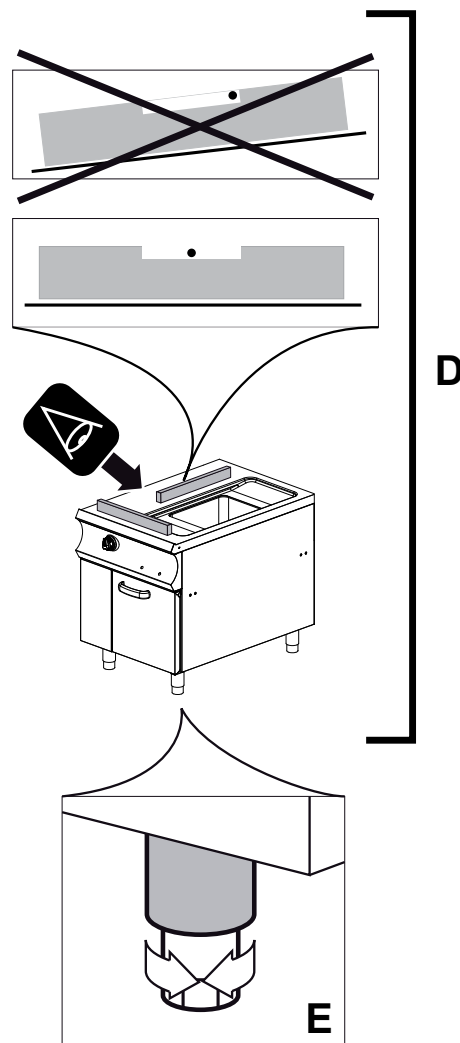
La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Posicionar un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

Ajustar las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones proporcionadas por el nivel de burbuja.



La nivelación perfecta se consigue regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato



Montaje en "batería"

Quitar los mandos y destornillar los tornillos de fijación del panel de mandos en ambos equipos (detalle F).



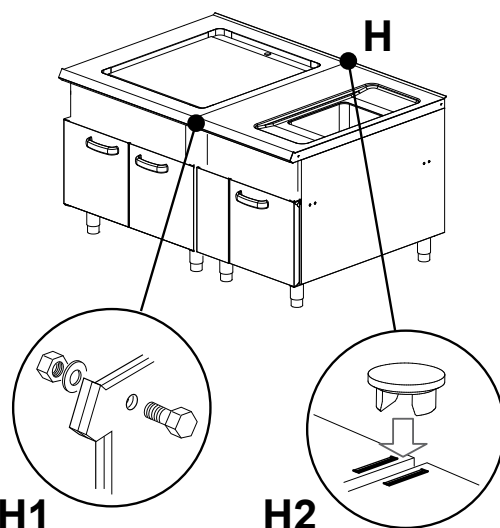
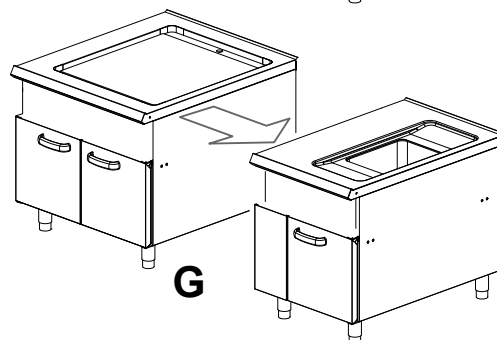
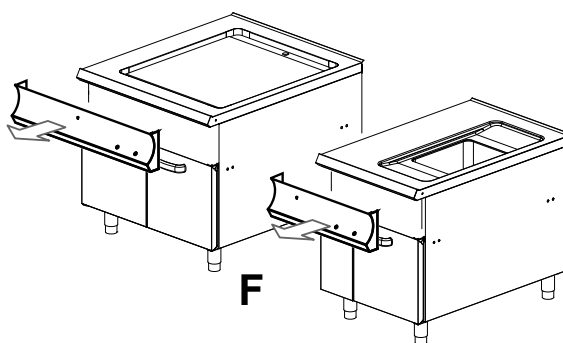
La distancia mínima de las paredes tiene que ser de 10 cm, si fuera inferior es aconsejable aislar las paredes inmediatamente adosadas al aparato mediante tratamientos ignífugos y/o aislantes.

Colocar los aparatos de modo que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (detalle G). Nivelar el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).

Introducir los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquear ambas estructuras mediante las tuercas de bloqueo (detalle H1).

Introducir la tapa de fijación, incluida en el suministro, entre los dos aparatos (detalle H2).

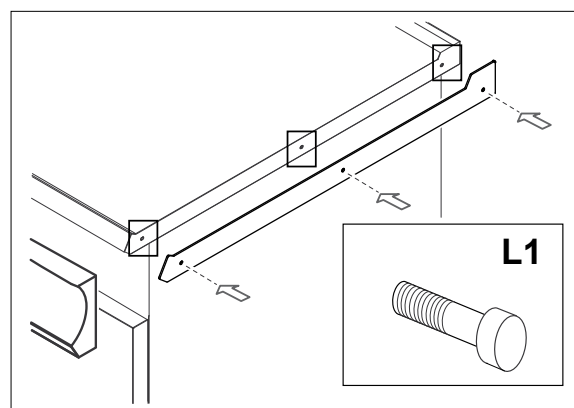
Repetir, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.



Introducción terminal (opcional)

Para introducir el terminal, es necesario posicionarlo y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, volver a colocar en sus alojamientos las máscaras y los mandos de los distintos aparatos.



ADVERTENCIAS GENERALES

Estas operaciones deben ser efectuadas por operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en materia y con la utilización de materiales adecuados y descritos.



Antes de realizar la conexión, controle los datos indicados en la placa del aparato y, los datos técnicos contenidos en este manual



Conectar en secuencia el aparato a la red de gas, comprobar que no haya pérdidas y luego proceder con las conexiones a la red eléctrica



En las líneas de alimentación (eléctrica, hídrica y de gas) deben instalarse interruptores y válvulas de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad



El aparato debe estar incluido en un sistema “Equipotencial” de puesta a tierra



El aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, de desagüe y gas

4.1 CONEXIÓN SUMINISTRO DE GAS**Características del lugar de instalación**

El lugar de instalación del aparato debe contar con las siguientes características:

- Local ventilado, de acuerdo con lo dispuesto en las normativas locales vigentes.
- La campana extractora encima del aparato debe estar funcionando cuando se utiliza el aparato.
- La distancia entre el aparato y el filtro de la campana extractora debe ser al menos 20 cm.



El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento.

Conexión gas tipo tipo A1 (bajo la campana)

En la red se debe instalar una válvula de seguridad antes de la línea de alimentación general, ésta debe ser de fácil localización y acceso por parte del operario (Fig. 3)



Para realizar la conexión a la red, es necesario utilizar un tubo de suministro de gas flexible cuya longitud no sobrepase los 1,5 m (compatible con las roscas especificadas en EN ISO 228-1 o EN 10226-1/-2)



El tubo de suministro de gas debe cumplir las disposiciones locales vigentes, asimismo debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.



La salida del aparato es tipo “macho” de 1/2”G. El tubo de conexión debe ser de tipo “hembra” da 1/2”G

Cerrar (en su caso) la válvula de alimentación de red (Fig. 1).

Conectar el tubo para el empalme de la válvula de red con el aparato (Fig. 1-2).



Los tubos deben ser enroscados firmemente en los respectivos enganches

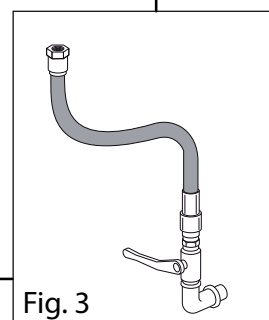
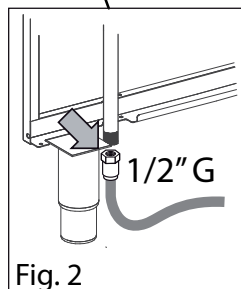
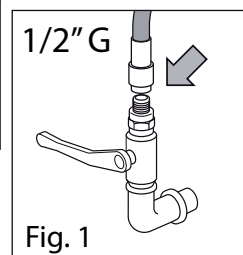
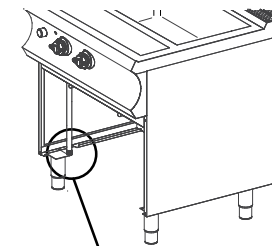


Realizar una prueba para comprobar si hay pérdidas de gas una vez abierta la válvula de red (Fig. 4)

Al finalizar las operaciones descritas, cerrar la válvula de red (Fig. 3).



En caso de que fuera necesario sustituir el inyector para que sea idóneo para otro tipo de gas de alimentación, ver el procedimiento descrito en las Operaciones para la puesta en servicio (ver cap. 5)



4.2 CAMBIO TIPO DE GAS



El aparato sale del establecimiento con la preparación para el tipo de alimentación que figura en la placa de datos. Cualquier otra configuración que modifique los parámetros programados, deberá ser autorizada por el fabricante o su mandatario



La transformación de un tipo de alimentación a otro, debe ser efectuada por personal técnico cualificado y autorizado para el tipo de intervención a efectuar. El procedimiento correcto a realizar para la transformación se describe en el manual específico



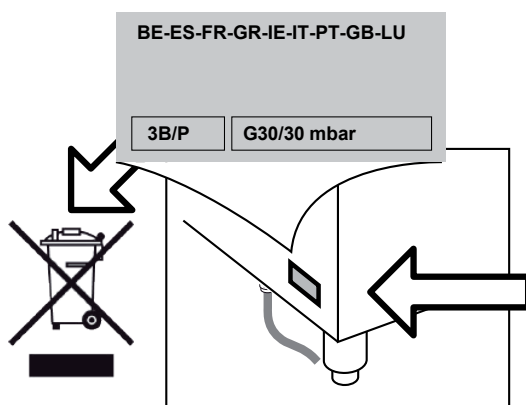
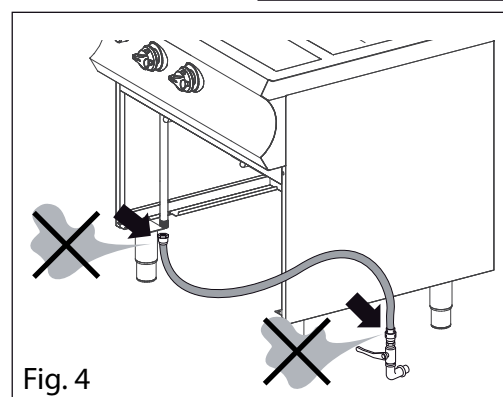
Inyectores - By Pass - Inyectores piloto - Diafragmas - y aquello que sea necesario para la transformación gas, deberán ser solicitados directamente al fabricante



Al final de la transformación de un tipo de alimentación a otro, sustituya la placa situada en el aparato con los parámetros nuevos incluidos en el documento adhesivo proporcionado



Las placas a sustituir en algunos casos (equipo horno) pueden ser dos, una externa cerca de la conexión gas y otro interna



BE-ES-FR-GR-IE-IT-PT-GB-LU		
3B/P	G30/30 mbar	
AL-AT-BG-HR-DK-EE-FI-DE-GB GR-IE-IS-IT-LV-LT-LU-MK-NO PL-PT-CZ-RO-SI-SK ES-SE-CH-TR		
2H - 2E	G20 20 mbar	3B/P
FR-BE		
2Er - 2E(S)	G20/G25 20/25 mbar	3B/P
HU		
2H	G20 25 mbar	3P

4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA

4.3 CONEXIÓN SUMINISTRO ELÉCTRICO



En la línea de alimentación eléctrica antes del aparato, debe instalarse un dispositivo de bloqueo que desconecte la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad, por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, equipado con válvulas fusible
- interruptor automático con relativos relés magnetotérmicos y diferencial.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad (Fig. 6).

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas IEC, solo por personal autorizado y competente. En la primera instancia, examine los datos que se muestran en la tabla de datos técnicos de este manual, en la placa de serie y en el diagrama eléctrico. La conexión prevista es del tipo fijo.



Delante de cada unidad es necesario instalar un interruptor principal omnipolar, teniendo un espacio entre contactos de al menos 3 mm; ejemplo: - Interruptor manual de la capacidad adecuada, completo con válvulas de fusible
- Interruptor automático con respectivos relés magnetotérmicos.

Toma de tierra



Es esencial conectar a tierra la unidad. Para ello, es necesario conectar a un sistema de puesta a tierra eficiente los terminales marcados con los símbolos colocados en la caja de terminales receptora de línea. El sistema de puesta a tierra debe cumplir con la ley vigente.

Advertencias específicas

La seguridad eléctrica de esta unidad está asegurada solo cuando está conectada correctamente a un sistema de puesta a tierra eficiente como se establece en las normas de seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de estas normas de seguridad. Es necesario verificar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, solicitar una prueba precisa del sistema por personal calificado profesionalmente. El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños causados por la falta de puesta a tierra de la unidad.



Nunca interrumpa el cable de tierra (Amarillo-Verde).

Conexiones a las distintas redes eléctricas de distribución

Los aparatos están previstos para funcionar con la tensión indicada en el esquema siguiente. Cualquier otra conexión se considerará impropia y por tanto peligrosa.



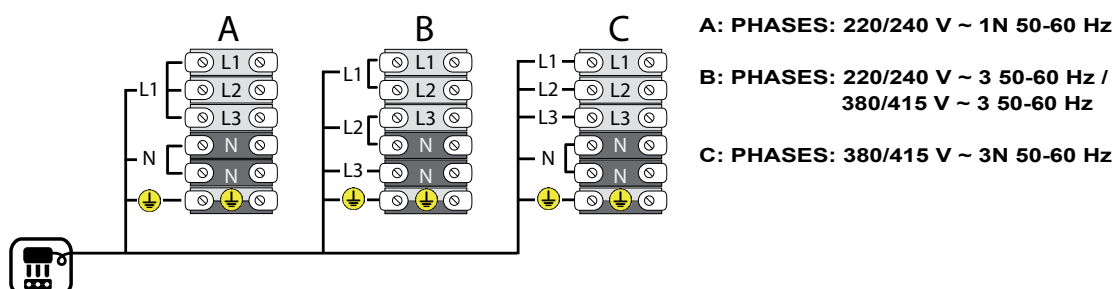
Queda tajantemente prohibido cambiar y/o modificar el cableado previsto por el fabricante visible en la placa de identificación del producto.



Una conexión del cableado distinta a la indicada debe ser autorizada por el fabricante.

Conexión eléctrica del cable con el bornero

Conectar el cable de alimentación con el bornero tal y como se describe en: "Conexión alimentación eléctrica". El esquema y la tabla (ver "DatosTécnicos") indican las conexiones posibles en relación a la tensión de red.



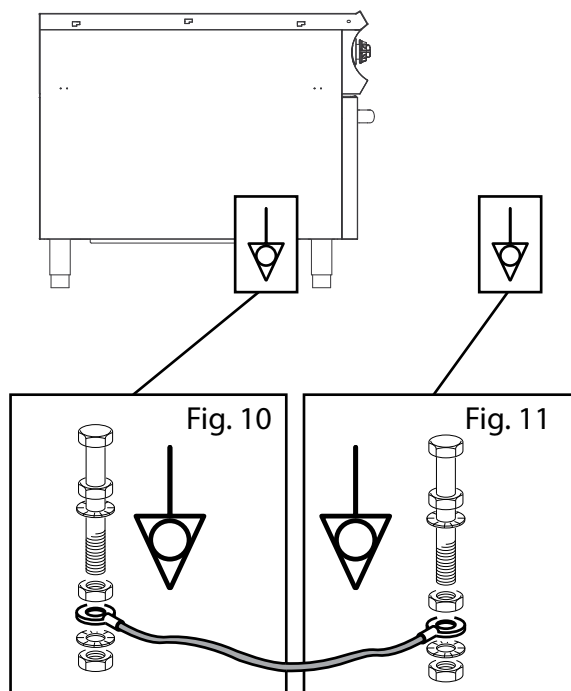
4.4 CONEXIÓN AL SISTEMA “EQUIPOTENCIAL”

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas idóneas para garantizar a las masas eléctricas el mismo potencial de la puesta a tierra, evitando que las mismas pueden estar sometidas a corriente. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los electrodomésticos tengan el mismo potencial del suelo. Además la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no concierne solamente a la instalación eléctrica, sino a todas las demás instalaciones y partes metálicas del edificio, las tuberías, la instalación hidráulica, las vigas, la instalación de calefacción y así sucesivamente, para que todo el inmueble cuente con la seguridad adecuada incluso en caso de que cayeran rayos sobre el inmueble.

La placa “Equipotencial” del aparato está situada por lo general en el panel del mismo aparato, cerca del sistema dedicado a la conexión, una vez que se ha identificado (ver el dibujo esquemático para la correcta ubicación), proceda con la conexión.

	Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato, cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad.
	El aparato debe estar incluido en un sistema “Equipotencial” cuya eficiencia deberá ser comprobada de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.
	El técnico electricista que prepara la instalación eléctrica general, debe garantizar la conformidad de la instalación para los contactos directos e indirectos.
	El técnico electricista debe conectar todas las distintas masas al mismo potencial para conseguir un adecuado sistema de puesta a tierra “Equipotencial” en el lugar en el que se instalan los varios equipos.
	Para la conexión del aparato al sistema “Equipotencial” del local, será necesario utilizar un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado a la potencia de los dispositivos instalados.

- Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable está identificado por dos colores amarillo/verde) al sistema dedicado a la conexión “Equipotencial” del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 10).
- Conectar el extremo opuesto del cable eléctrico de tierra al sistema dedicado a la conexión “Equipotencial” del lugar en el que se instala el aparato (Fig. 11).



ADVERTENCIAS GENERALES



Los operarios tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina ocurra en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p.ej. encendido, apagado, etc.



El aparato que se entrega ha sido sometido a prueba por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicada en la placa montada

5.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de mantenimiento y conexión a las fuentes de energía (incluidas aquellas correspondientes a las conexiones a la red de desagüe, donde está prevista) es necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3.5)
2. Análisis de los gases de combustión (sólo para los modelos con alimentación por gas)
3. Verificaciones y controles generales:
 - Verificación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (p.ej agua, electricidad, gas cuando previsto);
 - Verificación de las salidas (cuando previsto);
 - Verificación y control de los sistemas de aspiración humos/vapores externos (cuando previsto);
 - Verificación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente)

5.2 CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS



Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores, el aparato, si bien ha sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una verificación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final



El primer parámetro a controlar permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la entidad de suministro, la correcta presión presente

5.3 DETECCIÓN PRESIÓN ENTRADA GAS

La presión está medida con un medidor de presión 0 ÷ 80 mbar.

La toma de presión por lo general se encuentra cerca de la conexión gas en la rampa de alimentación.

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato (Fig. 1);
- Desatornillar el tornillo de la toma de presión (Fig. 3);
- Colocar el instrumento de medida (medidor de presión);
- Abrir la llave de corte arriba del aparato (Fig. 2);
- Encender los quemadores a la máxima potencia y ver la presión leída por el instrumento.

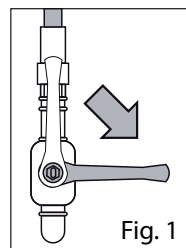


Fig. 1

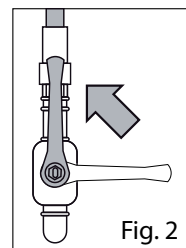


Fig. 2

Al cabo de la lectura:

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato (Fig. 1).
- Montar de nuevo el tornillo con la arandela de estanqueidad gas en el alojamiento correspondiente, abrir el grifo de corte antes del aparato (Fig. 2) y comprobar que no hay fugas de gas.



Si la presión medida es inferior del 20% en comparación con la presión nominal (p.ej. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar) interrumpir la instalación y contactar con el servicio de suministro de gas



Si la presión medida es superior del 20% en comparación con la presión nominal (p.ej. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar) interrumpir la instalación y contactar con el servicio de suministro de gas



El fabricante no reconoce la garantía de los aparatos en los casos en que la presión del gas es inferior o superior a los valores descritos arriba



Comprobar que no hay fugas de gas



Tras controlar la presión y el tipo de alimentación gas, podría ser necesario:

1. Sustitución del inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el aparato está preparado) - ver cap. 6)

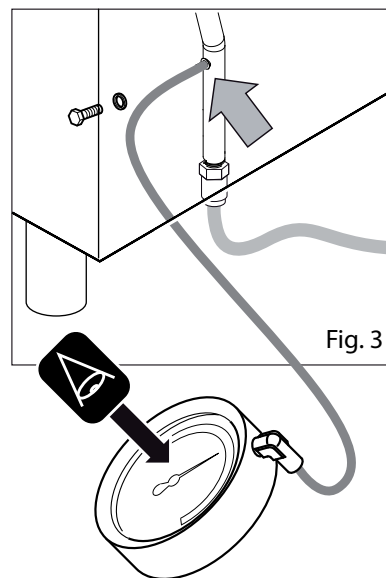


Fig. 3

5.4 DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En las condiciones de parada por anomalía de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación antes del aparato (eléctrica-hídrica-gas).

Parada por fallo de funcionamiento

Componente de seguridad

Parada: En situaciones o circunstancias que puede ser peligrosas, el componente de seguridad se activa e interrumpe automáticamente la producción de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que soluciona la causa del fallo.

Reinicio: Una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del componente de seguridad, el operario técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

5.5 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Es preciso limpiar esmeradamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del aparato o después de periodo prolongado de inactividad (ver apdo 3.5)

Tras realizar correctamente las operaciones es posible proceder con el uso normal del aparato, ver: “Puesta en funcionamiento diaria”.

Puesta en funcionamiento diaria

1. Abra las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
2. Asegúrese de que la salida de agua (si está prevista) no esté obstruida.
3. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
4. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio.

Tras finalizar correctamente las operaciones descritas, realice las operaciones de “Puesta en marcha de la producción” descritas en el manual de uso incluido en el suministro individual de cada aparato.

Puesta fuera de servicio diaria

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio ver apdo 3.5.

Puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua tibia apenas jabonosa para la limpieza de las piezas;
2. Aclare las partes cuidadosamente, no utilice chorros de agua a presión y/o directos.
3. Seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. Pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una capa protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas en goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse u aplique talco de protección por todas las superficies de las junta en goma.

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato cuente con condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento llevadas a cabo por un técnico autorizado por el servicio técnico.

6.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA AGUAS ARRIBA

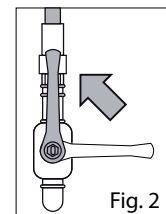
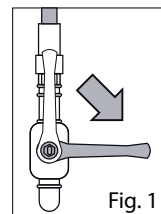
Para realizar el control de la presión, ver el procedimiento que se describe en el apdo. 5.3

6.2 CONTROL DE LA PRESIÓN DEL INYECTOR

La presión está medida con un medidor de presión 0 ÷ 80 mbar.

La toma de presión se encuentra generalmente arriba del porta-boquilla,

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato (Fig. 1);
- Desatornillar el tornillo de la toma de presión (Fig. 4);
- Colocar el instrumento de medida (medidor de presión);
- Abrir la llave de corte arriba del aparato (Fig. 2);
- Encender el quemador a la máxima potencia y detectar la presión leída por el instrumento.



Al cabo de la lectura:

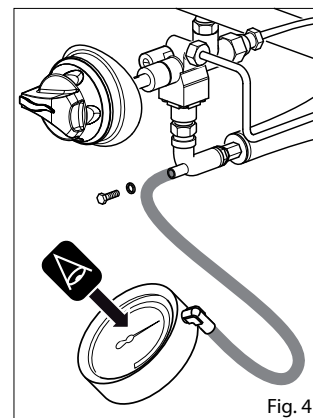
- Cerrar la llave de corte arriba del aparato (Fig. 1).
- Montar de nuevo el tornillo con la arandela de estanqueidad gas en el alojamiento correspondiente, abrir el grifo de corte antes del aparato (Fig. 2) y comprobar, tras encender el quemador, que no hay fugas de gas.



Si la presión medida es inferior del 20% respecto a la presión de entrada interrumpir la instalación y ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

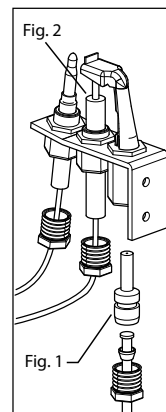
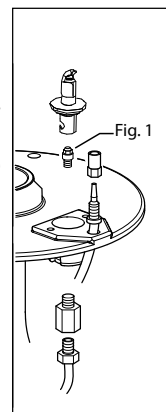


Si la presión medida es superior a la presión de entrada interrumpir la instalación y ponerse en contacto con el servicio asistencia



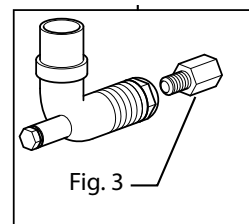
6.3 SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato.
- Desmontar si necesario la bujía para que no se dañe durante la sustitución del inyector (Fig. 2).
- Desatornillar la tuerca y desmontar el inyector piloto (el inyector está enganchado al racor con bicono metálico).
- Sustituir el inyector piloto (Fig. 1) por el correspondiente al gas seleccionado según indicado en la Tabla de referencia.
- Atornillar la tuerca con el nuevo inyector.
- Volver a montar la bujía.
- Encender el quemador piloto para verificar que no hay pérdidas de gas.



6.4 SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato.
- Desatornillar el inyector de su propio alojamiento (Fig. 3).
- Sustituir el inyector con lo correspondiente al gas seleccionado según la Tabla de referencia.
- Atornillar con fuerza el inyector en el adecuado alojamiento.



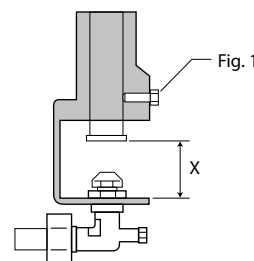
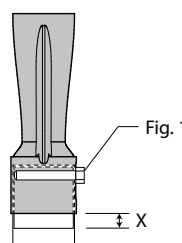
6.5 REGULACIÓN QUEMADOR PRINCIPAL

Para la regulación del aire primario:

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato.
- Desatornillar el tornillo de bloqueo (Fig. 1).
- Donde previsto programar la distancia (X) mm del casquillo correspondiente al gas seleccionado (véase Tabla Gas de referencia).



Bloquear el casquillo con el tornillo y poner un sello de detección alteración sobre el mismo.



- Abrir la llave de interceptación arriba del aparato.
- Encender el quemador piloto y el quemador principal según las instrucciones descritas en el capítulo encendido.

6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS

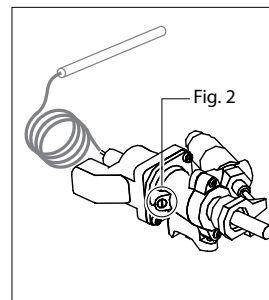
6.6 REGULACIÓN DEL CAUDAL TÉRMICO

En los modelos previstos, el caudal térmico reducido se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass (Fig. 2) “calibrado” y atornillado a fondo (véase Tabla Gas de referencia).

- Abrir la llave de interceptación arriba del aparato;



En caso de sustitución del tornillo poner un sello de detección alteración sobre el mismo al cabo de la detección.



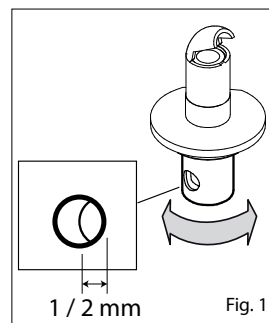
6.7 REGULACIÓN QUEMADOR PILOTO

Para la regulación del aire primario del piloto:

- Cerrar la llave de corte arriba del aparato;
- Remover el piloto;
- Con las adecuadas herramientas, regular la apertura del agujero piloto (Fig. 1) de modo de tener:
 - 1 mm para gas GPL
 - 2 mm para gas METANO



Colocar las partes quitadas en las posiciones y orden correctos



7. FLEX BURNER



En caso de que se tenga que operar en el interior de la máquina (operaciones de control, cambios, etc.), prepararlo para las operaciones necesarias, respetando las condiciones de seguridad

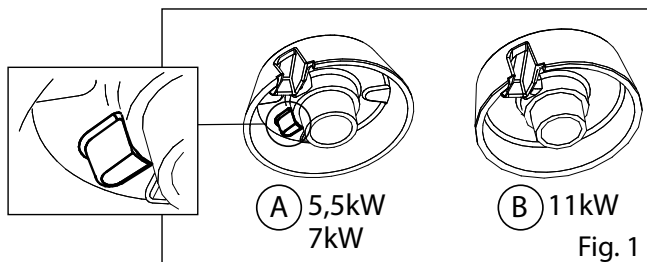
Por “Flex Burner” se entiende la posibilidad de modificar la posición de los quemadores de fuegos abiertos dentro del equipo.



Esta operación solo puede ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizada

Per cambiare la posizione dei bruciatori agire come segue:

1. Desmónte el panel portamandos y los pomos
2. Quite las parrillas, los difusores y los quemadores (Fig. 1/A quemador 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B quemador 11 kW)



Modificación posición Quemadores 700 (7kW $\rightleftharpoons$ 5,5kW)

- Ajustar el tornillo del mínimo by pass (Fig. 2/A)
- Desatornille las espitas (Fig. 2/B) y atorníllelos en la posición deseada
- Quite la placa de potencia (Fig. 2/C) y colóquela en el quemador correspondiente

Mod. posición Quemadores 980 (11kW $\rightleftharpoons$ 5,5/7kW)

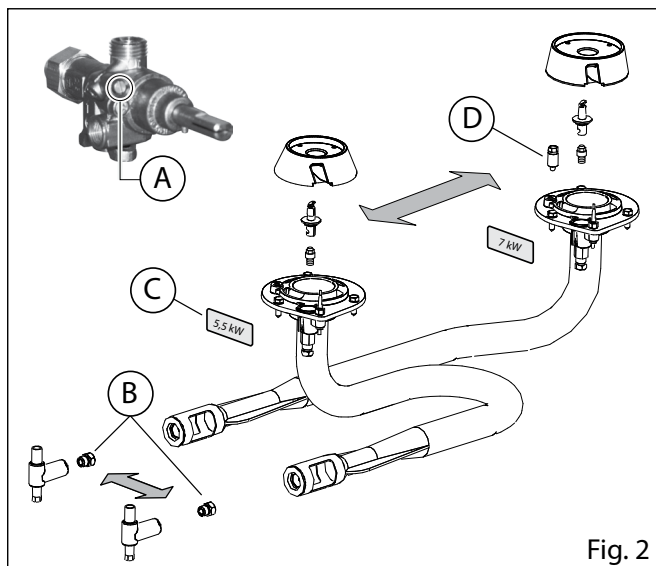
- Desatornille el distanciador (Fig. 2/D) y atorníllelo en la brida deseada
- Ajustar el tornillo del mínimo by pass (Fig. 2/A)
- Desatornille las espitas (Fig. 2/B) y atorníllelos en la posición deseada
- Coloque el difusor y el quemador correspondiente



Coloque las partes en las posiciones y orden correcto



Controle la regulación y la retención del gas con los instrumentos correspondientes





Quando sea necesario trabajar en el interior del aparato (operaciones de control, sustituciones etc.) prepare el equipo para las operaciones necesarias (desmontaje paneles, eliminación de los suministros eléctrico-gas-hídrico) en cumplimiento de las condiciones de seguridad.

Antes de proceder, hacer referencia al apdo 2.2 e:

1. Desmontar el panel de mandos y el mando (Fig. 1/A)

2. **Cocina:** quitar parrillas y tapa de quemador (Fig. 1/B)

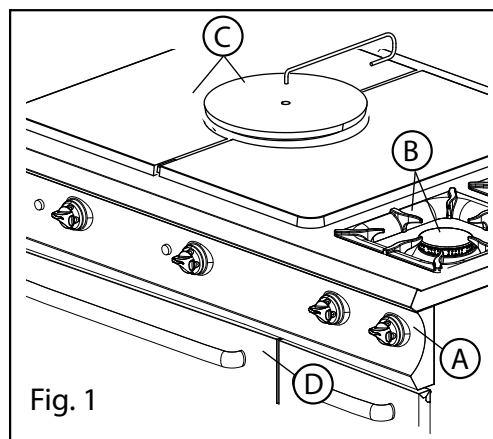
Placa radiante 980: quitar el disco central con el adecuado instrumento de maniobra y las placas laterales (Fig. 1/C).

Cocina con placa de cocción: quitar la placa.

Horno: abrir la puerta (Fig. 1/D).

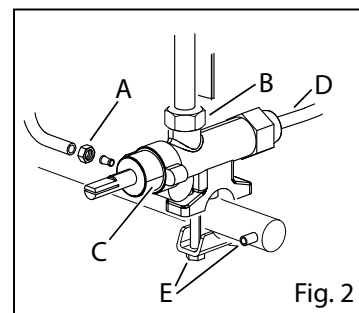
8.1 SUSTITUCIÓN GRIFO

- Destornillar las conexiones de entrada (p.ej. Fig 2/E) y salida gas (Fig. 2/A y B)
- Destornillar el termopar (Fig. 2/D)
- Montar el grifo nuevo
- Controlar el tornillo del mínimo (ver apdo 6.6 y Tablas Datos Técnicos)



8.2 SUSTITUCIÓN TERMOPAR

- Destornillar el termopar del grifo (Fig. 2/D)
- Destornillar el termopar del piloto (Fig. 3/A)
- Montar el termopar nuevo y atornillar los racores

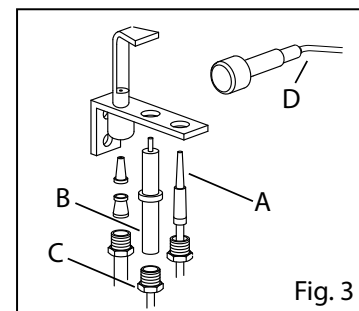


8.3 SUSTITUCIÓN BUJÍA

- Desconectar el cable de alta tensión de la bujía (Fig. 3/B)
- Desenroscar la tuerca (Fig. 3/C)
- Montar la bujía nueva
- Conectar el cable de alta tensión de la bujía (Fig. 3/B)

8.4 SUSTITUCIÓN PIEZOELECTRICO

- Desconectar el cable del encendedor piezoeléctrico (Fig. 3/D)
- Desmontar el encendedor que hay que sustituir
- Montar el encendedor piezoeléctrico nuevo



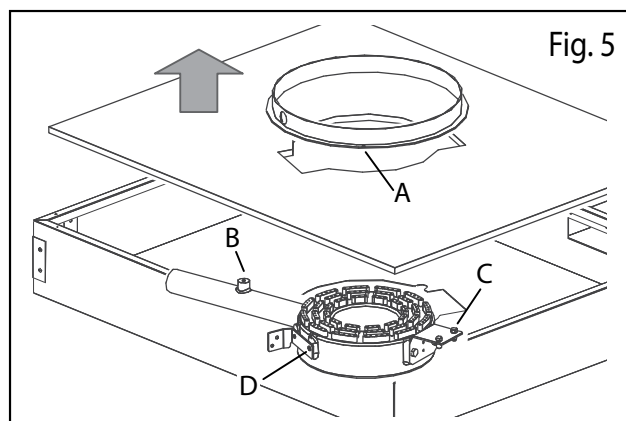
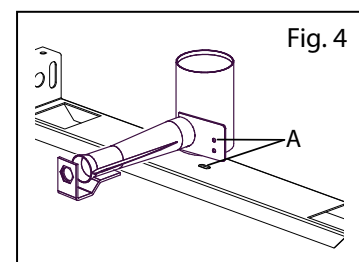
8.5 SUSTITUCIÓN QUEMADOR

Cocina: Quitar el quemador / Sacar el cuerpo quemador / Colocar el nuevo quemador

Placa radiante 700: Destornillar la tuerca de fijación al travesaño y el grupo piloto (Fig. 4/A) / Quitar el quemador / Colocar el nuevo quemador / Volver a atornillar el quemador al travesaño y el grupo piloto

Placa radiante 980: Destornillar los tornillos de fijación del encauzador de calor (Fig. 5/A)

- Quitar el aislante y destornillar el quemador de la cámara de combustión (Fig. 5/B+C)
- Desmontar las conexiones y sacar el quemador
- Destornillar los soportes (Fig. 5/C+D) y volver a atornillarlos al nuevo quemador
- Montar el nuevo quemador a la cámara de combustión, y restablecer las conexiones
- Volver a colocar aislante y encauzador



Controlar la junta del gas con los instrumentos específicos y volver a colocar las piezas desmontadas en el orden correcto

8. SUSTITUCIÓN COMPONENTES

Cocina con placa de cocción: Destornillar los tornillos de fijación y la conexión a la alimentación (Fig. 6/A+B)

- Extraer el quemador
- Posicionar el quemador nuevo
- Volver a atornillar y restablecer las conexiones

Horno gas: Quitar, en secuencia, parrillas, porta bandejas y fondo del horno

- Destornillar los tornillos de fijación (Fig. 7/A)
- Extraer el quemador
- Colocar el quemador nuevo y volver a atornillar el tornillo de fijación

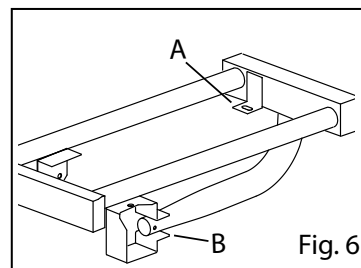


Fig. 6

8.6 SUSTITUCIÓN RESISTENCIA

- Quitar, en secuencia, parrillas, porta bandejas y fondo del horno
- Destornillar los tornillos de fijación (Fig. 7/B) y desconectar las conexiones eléctricas
- Desmotar la resistencia
- Montar la nueva resistencia y restablecer las conexiones

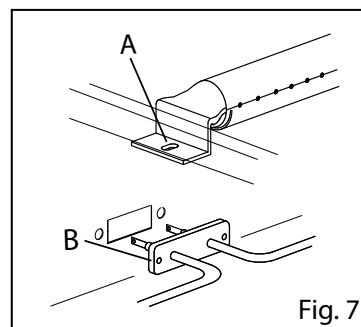


Fig. 7

8.7 SUSTITUCIÓN TERMOSTATO GAS

- Extraer la cubeta del soporte (Fig. 8/A)
- Destornillar las conexiones de entrada y salida de gas (p.ej. Fig 8/B)
- Destornillar el termopar
- Montar el nuevo TERMOSTATO
- Controlar el tornillo del mínimo (ver apdo 6.6 y Tablas Datos Técnicos)

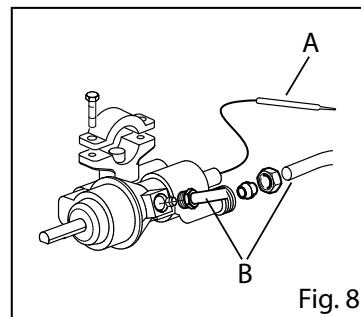


Fig. 8

8.8 SUSTITUCIÓN TERMOSTATO ELÉCTRICO

- Extraer la cubeta del soporte (Fig. 9/A)
- Instalar el nuevo TERMOSTATO y fijarlo al conmutador
- Introducir la nueva cubeta en el soporte

8.9 SUSTITUCIÓN TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Destornillar el TERMOSTATO del soporte (Fig. 9/B)
- Extraer la cubeta del soporte (Fig. 9/C)
- Atornillar el nuevo TERMOSTATO e introducir la nueva cubeta en el soporte

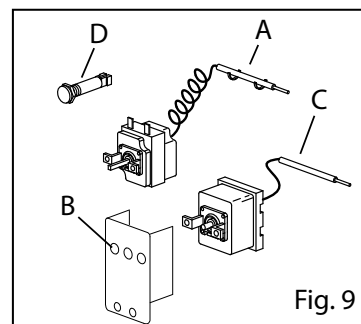


Fig. 9



Si es necesario, controlar la junta del gas con los instrumentos específicos y volver a colocar las piezas desmontadas en el orden correcto

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Tabla resumen: competencias - intervención - frecuencia

	Operario "Heterogéneo" Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.
	Operario "homogéneo" Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

	OPERACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha	A la llegada después de la instalación
	Limpieza aparato	Diaria
	Limpieza partes en contacto con productos alimenticios	Diaria
	Limpieza chimenea	En caso de necesidad
	Control /Sustitución tubos gas	En caso de necesidad
	Limpieza de las placas	Diaria
	Lubricación grifos de gas	En caso de necesidad
	Control de termostato	En caso de necesidad

	En caso de que se produzca una avería, el operario genérico, efectúa un primer control y si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.
	Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, también cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado.
	El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operario genérico no haya podido hallar la causa del problema o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operario genérico no está habilitado.

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Resolución de problemas



Si el equipo no funciona correctamente, intente resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo. Los indicadores luminosos permanecen apagados.	• El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico fueron accionados.	• Introduzca el interruptor principal. • Contacte con el servicio técnico autorizado
El equipo de gas no se enciende.	• Grifo del gas cerrado. • Hay aire en las tuberías.	• Abra el grifo del gas. • Repita las operaciones de encendido.
Llama anómala	• Posición incorrecta del quemador	• Coloque el quemador en la posición correcta (véase Cap.7 - Flex Burner)
Llama piloto se apaga	• Obstrucción bridas quemador	• Liberar las bridas de cualquier impedimento que obstaculice la circulación del aire (vd cap 3 Instrucciones uso - Puesta en funcionamiento diaria)



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado



Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



OBLIGACIÓN DE ELIMINAR LOS MATERIALES ESPECIALES UTILIZANDO EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO VIGENTE EN EL PAÍS DONDE SE EFECÚA EL DESGUACE DEL EQUIPO.

De acuerdo con las Directivas (ver Secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su envase indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil.

La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe ser realizada por personal cualificado, tanto eléctrico como mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual idóneos a las operaciones a efectuar, guantes protectores, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.



Antes de empezar el desmontaje es preciso dejar alrededor del aparato un espacio lo suficientemente amplio y ordenado para permitir todos los movimientos sin riesgos

Es necesario:

- Desconectar la corriente de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Quitar los cables eléctricos de salida del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas grises.



Tras realizar esta operación podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo cual antes de proceder con otras operaciones será necesario secar las zonas mojadas.

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar el aparato en sus partes principales.
- Separar las partes del aparato según su naturaleza (p.ej. materiales metálicos, eléctricos etc.) y llevarlas a los centro de recogida selectiva.



700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

MODELLO		Portata termica fuochi aperti		Forno a gas 6 kW	Tot. gas (kW)	Consumi totali gas						Attacco gas Ø “	Forno elettrico (kW)	Alimentazione elettrica
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODEL		Thermal range		Gas oven 6 kW	Gas tot. (kW)	Total gas consumption						Gas cou- pling Ø “	Electri- cal oven (kW)	Electrical supply
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELE		Débit thermique		Four à gaz 6 kW	Tot. gaz (kW)	Consommation totale de gaz						Fixation gaz Ø “	Four élec- trique (kW)	Alimentation électrique
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELO		Caudal térmica		Horno de gas 6 kW	Tot. gas (kW)	Consumo total de gas						Junta gas Ø “	Horno eléctrico (kW)	Alimentación eléctrica
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Thermischer Durchfluss		Gas- backo- fen 6 kW	Tot. Gas (kW)	Gesamt Gasverbrauch						Gas-An- schluss Ø “	Elektri- scher Backofen (kW)	Stromversorgung
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Hőteljesítmény lángok nyitva		Gáz sütő 6 kW	Össz. gáz (kW)	Teljes gázfogyasztás						Gázcsatlá- kozás Ø “	Elektro- mos sütő (kW)	Áramellátás
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
SU ARMADIO / ON CABINET / SUR ARMOIRE / SOBRE ARMARIO / AUF SCHRANK / SZEKRÉNYEN														
🔥	G2A77XS	2	-	-	11	1,163	1,353	1,350	1,322	0,867	0,854	1/2”	-	-
🔥	G4A77XS	4	-	-	22	2,326	2,706	2,700	2,644	1,734	1,708	1/2”	-	-
🔥	G6A77XS	6	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	1/2”	-	-
🔥	G2A77XL	-	2	-	14	1,480	1,722	1,719	1,683	0,945	0,932	1/2”	-	-
🔥	G4A77XL	-	4	-	28	2,960	3,444	3,438	3,276	1,890	1,864	1/2”	-	-
🔥	G6A77XL	-	6	-	42	4,440	5,166	5,157	5,049	2,835	2,796	1/2”	-	-
SU FORNO / ON OVEN / SUR FOUR / SOBRE HORNO / AUF BACKOFEN / SÜTŐN														
🔥	G4F77XS	4	-	1	28	2,961	3,443	3,438	3,366	2,206	2,174	1/2”	-	-
🔥	G4FE77XS	4	-	-	22	2,326	2,706	2,700	2,644	1,734	1,708	1/2”	5.3	380V, 3N, 50/60 Hz
🔥	G4FEV77XS	4	-	-	22	2,326	2,706	2,700	2,644	1,734	1,708	1/2”	2.6	230V, 1N, 50/60 Hz
🔥	G6FA77XS	6	-	1	39	4,124	4,796	4,788	4,689	3,073	3,028	1/2”	-	-
🔥	G6F77MXS	6	-	1 (8 kW)	41	4,335	5,042	5,034	4,929	3,230	3,183	1/2”	-	-
🔥	G6FEA77XS	6	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	1/2”	5.3	380V, 3N, 50/60 Hz
🔥	G4F77XL	-	4	1	34	3,595	4,181	4,174	4,088	2,364	2,329	1/2”	-	-
🔥	G4FE77XL	-	2	-	28	2,960	3,444	3,438	3,276	1,890	1,864	1/2”	5.3	380V, 3N, 50/60 Hz
🔥	G4FEV77XL	-	2	-	28	2,960	3,444	3,438	3,276	1,890	1,864	1/2”	2.6	230V, 1N, 50/60 Hz
🔥	G6FA77XL	-	6	1	48	5,075	5,903	5,893	5,771	3,309	3,261	1/2”	-	-
🔥	G6F77MXL	-	6	1 (8 kW)	50	5,287	6,149	6,138	6,011	3,467	3,416	1/2”	5.3	380V, 3N, 50/60 Hz
🔥	G6FEA77XL	-	6	-	42	4,440	5,166	5,157	5,049	2,835	2,796	1/2”	5.3	380V, 3N, 50/60 Hz
🔥	G6FEVA77XL	-	6	-	42	4,440	5,166	5,157	5,049	2,835	2,796	1/2”	5.3	380V, 3N, 50/60 Hz
TOP														
🔥	G277XS	2	-	-	11	1,163	1,353	1,350	1,322	0,867	0,854	0,854	-	-
🔥	G477XS	4	-	-	22	2,326	2,706	2,700	2,644	1,734	1,708	1,708	-	-
🔥	G677XS	6	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	2,562	-	-
🔥	G2A77XL	-	2	-	14	1,480	1,722	1,719	1,683	0,945	0,932	1/2”	-	-
🔥	G4A77XL	-	4	-	28	2,960	3,444	3,438	3,276	1,890	1,864	1/2”	-	-
🔥	G6A77XL	-	6	-	42	4,440	5,166	5,157	5,049	2,835	2,796	1/2”	-	-



INFORMATION ON NEW GAS DUTCH The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance "is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas" within the meaning of the "Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.



700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

MODELLO		Portata termica fuochi aperti		Forno 6 kW	Piastra 9 kW	Tot. (kW)	Consumi totali gas						Attacco gas Ø “	Forno elettrico (kW)	Alim. elettrica
		5,5 kW	7 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODEL		Thermal range		Oven 6 kW	Plate 9 kW	Tot. (kW)	Total gas consumption						Gas coupling Ø “	Electrical oven (kW)	Elec. supply
		5,5 kW	7 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELE		Débit thermique		Four 6 kW	Plaque 9 kW	Tot. (kW)	Consommation totale de gaz						Fixation gaz Ø “	Four électrique (kW)	Alim. électrique
		5,5 kW	7 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELO		Caudal térmica		Horno 6 kW	Placa 9 kW	Tot. (kW)	Consumo total de gas						Conexión gas Ø “	Horno eléctrico (kW)	Alim. eléctrica
		5,5 kW	7 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Thermischer Durchfluss		6 kW Back- ofen	Herd- platte 9 kW	Tot. (kW)	Gesamt Gasverbrauch						Gas-An- schluss Ø “	Elektrischer Backofen (kW)	Strom- versorgung
		5,5 kW	7 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Hőteljesítmény lángok nyitva		Sütő 6 kW	Főzőlap 9 kW	Össz. (kW)	Teljes gázfogyasztás						Gáz csatlakozó Ø	Elektromos sütő (kW)	Áram ellátás
		5,5 kW	7 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
SU ARMADIO / ON CABINET / SUR ARMOIRE / SOBRE ARMARIO / AUF SCHRANK / SZEKRÉNYEN															
🔥	G4MA77XL		4	-	1 (5,5 kW)	33,5	3,540	4,120	-	4,028	2,324	2,290	1/2”	-	-
🔥	GTA77			-	1	9	0,952	1,107	1,105	1,082	0,709	0,699	1/2”	-	-
SU FORNO / ON OVEN / SUR FOUR / SOBRE HORNO / AUF BACKOFEN / SÜTŐN															
🔥	G4MFA77XL		4	1	1	39,5	4,177	4,858	-	4,749	2,797	2,756	1/2”	-	-
🔥	GT2DFA77XL		2	1	1	29	3,066	3,566	3,560	3,407	2,127	2,096	1/2”		
🔥	GTF77			1	1	15	1,586	1,845	1,842	1,803	1,182	1,165	1/2”	-	-
🔥	GT4F277XL		4	2	1	49	5,181	6,026	6,016	5,891	3,545	3,494	1/2”		
TOP															
🔥	G4M77XL		4	-	1 (5,5 kW)	33,5	3,540	4,120	-	4,028	2,324	2,290	1/2”	-	-
🔥	GT2D77XL		2	-	1	23	2,432	2,829	2,824	2,765	1,655	1,630	1/2”		
🔥	GT77			-	1	9	0,952	1,107	1,105	1,082	0,709	0,699	1/2”	-	-
🔥	GT477XL		4	-	1	37	3,912	4,550	4,542	4,448	2,600	2,562	1/2”		



INFORMATION ON NEW GAS DUTCH

The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value).

This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance "is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas" within the meaning of the "Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.


700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

	- I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm – Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm – Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm – A fűvókák átmérője 1/100mm-ben van kifejezve
	- RDA : Regolazione dell'aria primaria; Regulation of primary air; Réglage de l'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire; Primer levegő szabályozás;
	- 5,5kW : Bruc.piccolo; Small burner; Petit bruleur; Kleinen brenners; Quemador pequeno; Kis égőfej
	- 7.0kW : Bruc.medio; Medium burner; Bruleur moyen; Mittleren brenners; Quemador mediano; Közep. égőfej
	- 6kW : Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno; Égőfej Sütő

AT	Austria	EE	Estonia	IS	Iceland	PL	Poland
AL	Albania	ES	Spain	IT	Italy	PT	Portugal
BE	Belgium	FI	Finland	LT	Lithuania	RO	Romania
BG	Bulgaria	FR	France	LV	Latvia	SE	Sweden
CH	Switzerland	GB	United Kingdom	LU	Luxembourg	SI	Slovenia
CY	Cyprus	GR	Greece	MK	Macedonia	SK	Slovakia
CZ	Czech Republic	HR	Croatia	MT	Malta	TR	Turkey
DE	Germany	HU	Hungary	NL	Netherland		
DK	Denmark	IE	Ireland	NO	Norway		

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK										
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek				5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW		5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus				A1	A1	A1		A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)			5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6		5.5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	0,635		0,582		0,846	0,953
	G30/31	kg/h	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466		0,434/ 0,427		0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*			165/250K	195L	185K		170K	205L	215K
R.D.A.-X mm						15		20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95		95		100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*			35	35	36		27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*			120K	120K	125K		115K	145K	150K
R.D.A.-X mm						15		20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65		65		80	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*			21	21	19		19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** **5,5kW**: Bruc. Mijotage; Oven Mijotage; Bruleur Mijotage; Mijotage-brennerduesen; Quemador Mijotage


700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

AT, CH								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	0,953
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	185K	170K	205L	215K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 50 mbar*		95K	110K	105K	100/250K	120K	130K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	55	55	70	90
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		21	21	19	14	19	19

BE, FR								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	0,953
	G25	m³/h	0,676	0,861	0,738	0,676	0,984	1,014
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,466	0,433/ 0,466	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20/G25 20/25 mbar*		165/250K	195L	185K	170K	205L	215K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 28-30/37 mbar*		120K	120K	125K	115K	145K	150K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar*		21	21	19	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Oven Mijotage; Bruleur Mijotage; Mijotage-brennerduesen; Quemador Mijotage

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.


700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

DE								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	0,953
	G25	m³/h	0,676	0,861	0,739	0,677	0,984	1,108
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	185K	170K	205L	215K
	R.D.A.X mm				15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25 20 mbar*		180/250K	205/350L	195/350L	185/250K	220/350L	250K
	R.D.A.-X mm				15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	105	100	110	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 50 mbar*		95K	110K	105K	100/250K	120K	130K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	55	55	70	90
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		21	21	19	14	19	19

PT								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	0,953
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	185K	170K	205L	215K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 50/67 mbar*		95K	110K	105K	100/250K	120K	130K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	55	55	70	90
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 50/67 mbar*		21	21	19	14	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Oven Mijotage; Bruleur Mijotage; Mijotage-brennerduesen; Quemador Mijotage



700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

NL								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	0,953
	G25	m³/h	0,676	0,861	0,738	0,676	0,984	1,108
	G25.3	m³/h	0,661	0,842	0,721		0,962	
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,433/ 0,427	0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	185K	170K	205L	215K
R.D.A.X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25 25 mbar		170/350L	195/350L	190/250K	175/250K	215/350L	235K
R.D.A.X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25 25 mbar		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25.3 25 mbar*		170/350L	195/350L	185/250K	170/250K	215/350L	220/350L
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 30/30 mbar*		120K	120K	125K	115K	145K	150K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		21	21	19	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Oven Mijotage; Bruleur Mijotage; Mijotage-brennerduesen; Quemador Mijotage


700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

MT, CY, IS								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G30/31	kg/h	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,710/ 0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 30/30 mbar*		120K	120K	125K	115K	145K	150K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Őrláng (max 0.25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		21	21	19	19	19	19

HU									
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW	
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény		(kW)		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	5,5	8	9
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás		G20	m³/h	0,582	0,740	0,634	-	0,634	0,952
		G25.1	m³/h	0,675	0,859	0,737	-	0,982	1,105
		G30/31	kg/h	0,433 /0,466	0,433 /0,466	0,441 /0,435		0,630 /0,621	0,709 /0,699
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő		G20 25 mbar*		145/250K	185L	180K	-	195L	210K
R.D.A.-X mm		G20 25 mbar*				22	-	15	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő		G25.1 25 mbar*		175/250K	200/350L	185/350L	-	220/350L	225/350L
R.D.A.-X mm		G25.1 25 mbar*				22	-	15	
BY PASS-Ø-1/100mm		G20 25 mbar*		80	85	85	-	100	180
		G25.1 25 mbar*		80	85	100		115	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Örláng (max 0,25 kW)		G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		35	35	36	-	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő		G30/31 29/37 mbar*		120K	120K	125K	-	145K	150K
R.D.A.-X mm						15	-	8	
BY PASS-Ø-1/100mm				75	75	65	-	80	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Örláng (max 0,25 kW)		G30/31 29/37 mbar*		21	21	19	-	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Oven Mijotage; Bruleur Mijotage; ; Quemador Mijotage



700 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

ALL COUNTRIES								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	9 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza ridotta - Reduced thermal power - Csökkentett teljesítmény	(kW)		1,4 / 2,7 (G30/31)	1,4 / 2,9 (G30/31)	1,55	1,55	1,8 / 2,35 (G30/31)	3,7
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m ³ /h	0,148	0,148	0,164	0,164	0,190	0,391
	G30 /31	kg/h	0,213 0,210	0,228 /0,225	0,122/ 0,120	0,122/ 0,120	0,185/ 0,182	0,292/ 0,287

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Oven Mijotage; Bruleur Mijotage; Mijotage-brennerduesen; Quemador Mijotage



980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

MODELLO		Portata termica fuochi aperti			Forno a gas 7 kW	Tot. gas (kW)	Consumi totali gas						Attacco gas Ø "	Forno elettrico (kW)	Alim. elettrica
		5,5 kW	7 kW	11 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 kg/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODEL		Thermal range			Gas oven 7 kW	Gas tot. (kW)	Total gas consumption						Gas coupling Ø "	Electrical oven (kW)	El. supply
		5,5 kW	7 kW	11 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 kg/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELE		Débit thermique			Four à gaz 7 kW	Tot. gaz (kW)	Consommation totale de gaz						Fixation gaz Ø "	Four électrique (kW)	Alim. électrique
		5,5 kW	7 kW	11 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 kg/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELO		Caudal térmica			Horno de gas 7 kW	Tot. gas (kW)	Consumo total de gas						m³/h	Horno eléctrico (kW)	Alim. eléctrica
		5,5 kW	7 kW	11 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 kg/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Thermischer Durchfluss			Gasbackofen 7 kW	Tot. Gas (kW)	Gesamt Gasverbrauch						Gas-Anschluss Ø "	Elektrischer Backofen (kW)	Stromversorgung
		5,5 kW	7 kW	11 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 kg/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Hőteljesítmény lángok nyitva			Gáz sütő 7 kW	Össz. gáz (kW)	Teljes gázfogyasztás						Gázcsatlakozás Ø "	Elektromos sütő (kW)	Áramellátás
		5,5 kW	7 kW	11 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 kg/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
SU ARMADIO / ON CABINET / SUR ARMOIRE / SOBRE ARMARIO / AUF SCHRANK / SZEKRÉNYEN															
☛	G2(A9)8XXS	2	-	-	-	11	1,163	1,353	1,350	1,322	0,867	0,854	1/2"	-	-
☛	G4(A9)8XXS	4	-	-	-	22	2,326	2,706	2,700	2,644	1,734	1,708	1/2"	-	-
☛	G6(A9)8XXS	6	-	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	1/2"	-	-
☛	G2(A9)8XL	-	1	1	-	18	1,903	2,214	2,148	2,104	1,418	1,398	1/2"	-	-
☛	G2A98XXL	-	-	2	-	22	2,326	2,706	2,578	2,525	1,733	1,708	1/2"	-	-
☛	G4(A9)8XL	-	2	2	-	36	3,806	4,428	4,296	4,208	2,836	2,796	1/2"	-	-
☛	G4A98XXL	-	1	3	-	40	4,229	4,919	4,727	4,629	3,152	3,106	1/2"	-	-
☛	G6(A9)8XXL	-	3	3	-	54	5,709	6,642	6,444	6,312	4,254	4,194	1/2"	-	-
SU FORNO / ON OVEN / SUR FOUR / SOBRE HORNO / AUF BACKOFEN / SÜTŐN															
☛	G4F(9)8XXS	4	-	-	1	29	3,066	3,566	3,560	3,487	2,285	2,252	1/2"	-	-
☛	G4FE(9)8XXS	4	-	-	-	29	3,066	3,566	3,560	3,487	2,285	2,252	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
☛	G6FEA(9)8XXS	6	-	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
☛	G4F(9)8XL	-	2	2	1	43	4,547	5,288	5,156	5,049	3,388	3,339	1/2"	-	-
☛	G4F98XXL	-	1	3	1	47	4,970	5,780	5,586	5,470	3,703	3,649	1/2"	-	-
☛	G4FE(9)8XL	-	2	2	-	36	3,806	4,428	4,296	4,208	2,836	2,796	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
☛	G6FA98XXL	-	3	3	1	61	6,450	7,502	7,305	7,153	4,806	4,736	1/2"	-	-
☛	G6FEA(9)8XXL	-	3	3	-	54	5,709	6,642	6,444	6,312	4,254	4,194	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
☛	G6F(9)8MXXL	-	3	3	1 (10 kw)	64	6,767	7,797	7,599	7,514	5,042	4,969	1/2"	-	-
☛	G6F(9)8MGXXL	-	3	3	1 (10 kw)	64	6,767	7,797	7,599	7,514	5,042	4,969	1/2"	5	400V 3N 50/60HZ
TOP															
☛	G298XXS	2	-	-	-	11	1,163	1,353	1,350	1,322	0,867	0,854	1/2"	-	-
☛	G498XXS	4	-	-	-	22	2,326	2,706	2,700	2,644	1,734	1,708	1/2"	-	-
☛	G698XXS	6	-	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	1/2"	-	-
☛	G298XL	-	1	1	-	18	1,903	2,214	2,148	2,104	1,418	1,398	1/2"	-	-
☛	G298XXL	-	-	2	-	22	2,326	2,706	2,578	2,525	1,733	1,708	1/2"	-	-
☛	G498XL	-	2	2	-	36	3,806	4,428	4,296	4,208	2,836	2,796	1/2"	-	-
☛	G498XXL	-	1	3	-	40	4,229	4,919	4,727	4,629	3,152	3,106	1/2"	-	-
☛	G698XXL	-	3	3	-	54	5,709	6,642	6,444	6,312	4,254	4,194	1/2"	-	-



INFORMATION ON NEW GAS DUTCH - The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance "is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas" within the meaning of the "Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.


980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Portata termica		Forno 7 kW	Piastra 12 kW	Tot. (kW)	Consumi totali gas						Attacco gas Ø “	Forno elettrico (kW)	Alim. elettrica	
	7 kW	11 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h				
MODEL	Thermal range		Oven 7 kW	Plate 12 kW	Tot. (kW)	Total gas consumption						Gas coupling Ø “	Electrical oven (kW)	Elec. supply	
	7 kW	11 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h				
MODELE	Débit thermique		Four 7 kW	Plaque 12 kW	Tot. (kW)	Consommation totale de gaz						Fixation gaz Ø “	Four électrique (kW)	Alim. électrique	
	7 kW	11 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h				
MODELO	Caudal térmica		Horno 7 kW	Placa 12 kW	Tot. (kW)	Consumo total de gas						Conexión gas Ø “	Horno eléctrico (kW)	Alim. eléctrica	
	7 kW	11 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h				
MODELL	Thermischer Durchfluss		7 kW Back- ofen	Herd- platte 12 kW	Tot. (kW)	Gesamt Gasverbrauch						Gas-An- schluss Ø “	Elektrischer Backofen (kW)	Strom- versorgung	
	7 kW	11 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h				
MODELL	Hőteljesítmény		Gáz 7 kW	Főzőlap 12 kW	Össz. (kW)	Teljes gázfogyasztás						Gáz csatlakozó Ø “	Elektromos sütő (kW)	Áram ellátás	
	7 kW	11 kW				G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h				
SU ARMADIO / ON CABINET / SUR ARMOIRE / SOBRE ARMARIO / AUF SCHRANK / SZEKRÉNYEN															
🔥	GTA998			-	1	12	1,269	1,476		1,443	0,945	0,932	1/2”	-	-
🔥	GTA8			-	1	12	1,269	1,476	1,473	1,443	0,945	0,932	1/2”	-	-
SU FORNO / ON OVEN / SUR FOUR / SOBRE HORNO / AUF BACKOFEN / SÜTŐN															
🔥	GTF8			1	1	19	2,009	2,337	2,333	2,284	1,497	1,475	1/2”	-	-
🔥	GTF98			1	1	19	2,009	2,337		2,284	1,497	1,475	1/2”	-	-
🔥	GT2DF98XXL		2	1	1	41	4,335	5,042	5,034	4,929	3,230	3,183	1/2”	-	-
TOP															
🔥	GT998			-	1	12	1,269	1,476		1,443	0,945	0,932	1/2”	-	-


INFORMATION ON NEW GAS DUTCH

The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance "is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas" within the meaning of the "Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.



980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK



I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm – Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm – Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm – A fűvókák átmérője 1/100mm-ben van kifejezve – **RDA**: Regolazione dell'aria primaria; Regulation of primary air; Réglage de l'air primaire; Primärluftfeinstellung; Regulación de la entrada del aire; Primer levegő szabályozás
5,5kW: Bruc.piccolo; Small burner; Petit bruleur; Kleinen brenners; Quemador pequeno; Kis égőfej
7 kW: Bruc.medio; Medium burner; Bruleur moyen; Mittleren brenners; Quemador mediano; Kis égőfej
11 kW: Bruc.grande; Large burner; Bruleur grand; Große brenners; Quemador grande; Kis égőfej
7 kW**: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno; Égőfej Sütő
10 kW: Bruciatore forno maxi; Bruleur four maxi; Backofen-brennerduesen maxi; Quemador horno maxi; Sütő maxi égőfej
12 kW: Bruc. Tuttapiastria; Solid top Burner; Bruleur de plaques coupe -feu; Gluehplatten-brennerduesen; Quemador plancha; Égőfej Teli főzőlap

AT	Austria	EE	Estonia	IS	Iceland	PL	Poland
AL	Albania	ES	Spain	IT	Italy	PT	Portugal
BE	Belgium	FI	Finland	LT	Lithuania	RO	Romania
BG	Bulgaria	FR	France	LV	Latvia	SE	Sweden
CH	Switzerland	GB	United Kingdom	LU	Luxembourg	SI	Slovenia
CY	Cyprus	GR	Greece	MK	Macedonia	SK	Slovakia
CZ	Czech Republic	HR	Croatia	MT	Malta	TR	Turkey
DE	Germany	HU	Hungary	NL	Netherlands		
DK	Denmark	IE	Ireland	NO	Norway		

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK

Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modelleken			5,5 kW	7,0 kW	11,0 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény			(kW) 5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (8,6 kW G30/31)	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G30/31	kg/h	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G20 20 mbar*	165/250K	195L	245L	200K	235K
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm				80	85	110	95	105
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G20 20 mbar*	35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*	120K	120K	145K	135K	155K
R.D.A.-X mm						10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm				75	75	85	65	80
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*	21	21	21	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**7 kW: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno


980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

AT, CH								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	11	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,867/ 0,854	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 50/50 mbar*		95K	110K	145K	115K	135K	145/250K
R.D.A.-X mm						8	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	80	55	70	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 50/50 mbar*		21	21	21	19	19	19

BE, FR										
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek				5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW	
Tipo – Type – Bauart – Típus				A1	A1	A1	A1	A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény		(kW)		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (8,6 kW G30/31)	7	10	12	
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269		
	G25	m³/h	0,676	0,861	1,353	0,861	1,230	1,476		
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,466	0,433/ 0,466	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G20/25 20/25 mbar*		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm							15	15	3	
BY PASS-Ø-1/100mm					80	85	110	95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G20/G25 20/25 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar G31 37 mbar*		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm							10	8	7	
BY PASS-Ø-1/100mm					75	75	85	65	80	115
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**7 kW: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno



980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

DE								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	11	7	10 (9,4 kW G25)	12 (12,5 kW G25)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G25	m³/h	0,676	0,861	1,353	0.861	1,156	1,537
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,867/ 0,854	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador princí- pal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm						95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25 20 mbar*		180/250K	205/350L	270L	215/350L	255K	275/350L
R.D.A.-X mm						15	15	6
BY PASS-Ø-1/100mm						105	115	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador princí- pal - Főégő	G30/31 50 mbar*		95K	110K	145K	115K	135K	145/250K
R.D.A.-X mm						8	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm						55	70	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		21	21	21	19	19	19

PT								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5	7	11	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G30/31	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,867/ 0,854	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 50/67 mbar*		95K	110K	145K	115K	135K	145/250K
R.D.A.-X mm						8	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	80	55	70	100
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 50/67 mbar*		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**7 kW: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno


980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

NL								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény	(kW)		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (10,5 kW G25.3, G25 8,6 kW G31/31)	7	10	12 (12,5 kW G25)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G25 mbar	kg/h	0,676	0,861	1,291	0,861	1,230	1,599
	G25.3 mbar	kg/h	0,661	0,842	1,262	0,842	1,202	
	G30/31 mbar	kg/h	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G20 20 mbar*		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25 25 mbar		170/350L	195/350L	225/350L	205L	245K	280L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	115	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25 25 mbar		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G25.3 25 mbar*		170/350L	195/350L	225/350L	205L	245K	255/350L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	115	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur veilleuse - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő	G30/31 30/30 mbar*		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm						10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	85	65	80	115
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**7 kW: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno


980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

MT, CY, IS										
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek				5,5 kW	7 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW	
Tipo – Type – Bauart – Típus				A1	A1	A1	A1	A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény			(kW)		5,5	7	8,6	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás			G30/31	kg/h	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G30/31 30/30 mbar*		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm								10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm					75	75	85	65	80	115
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G30/31 30/30 mbar*		21	21	21	19	19	19

HU										
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek				5,5 kW	7 kW	11 kW	7*** kW	10 kW	12 kW	
Tipo – Type – Bauart – Típus				A1	A1	A1	A1	A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal - Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal - Névleges teljesítmény			(kW)		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (10,5 kW G25.1 8,6 kW G30/31)	7	10 (9,4 kW G25.1)	12/ (13 kW G20)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás			G20	m³/h	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,375
			G25.1	m³/h	0,675	0,859	1,289	0,859	1,154	1,473
			G30/31	kg/h	0,433 /0,466	0,433 /0,466	0,678 /0,668	0,552 /0,543	0,788 /0,776	0,985 /0,971
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G20 25 mbar*		145/ 250K	185L	235L	195K	220K	270L
R.D.A.-X mm			G20 25 mbar*					15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			G20 25 mbar*		175/ 250K	85	110	85	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G20 25 mbar*			35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G25.1 25 mbar*		80	200/350L	245/350L	210 /350L	250K	280L
R.D.A.-X mm			G25.1 25 mbar*		80			15	15	2,5
BY PASS-Ø-1/100mm			G25.1 25 mbar*		35	85	110	100	115	180
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G25.1 25 mbar*		120K	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal - Főégő			G30/31 29/37 mbar*			120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm					75			10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm					21	75	85	65	80	115
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)			G30/31 29/37 mbar*			21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

***7 kW: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno



980 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - DANE TECHNICZNE - TECHNISCHE DATEN - MŰSZAKI ADATOK

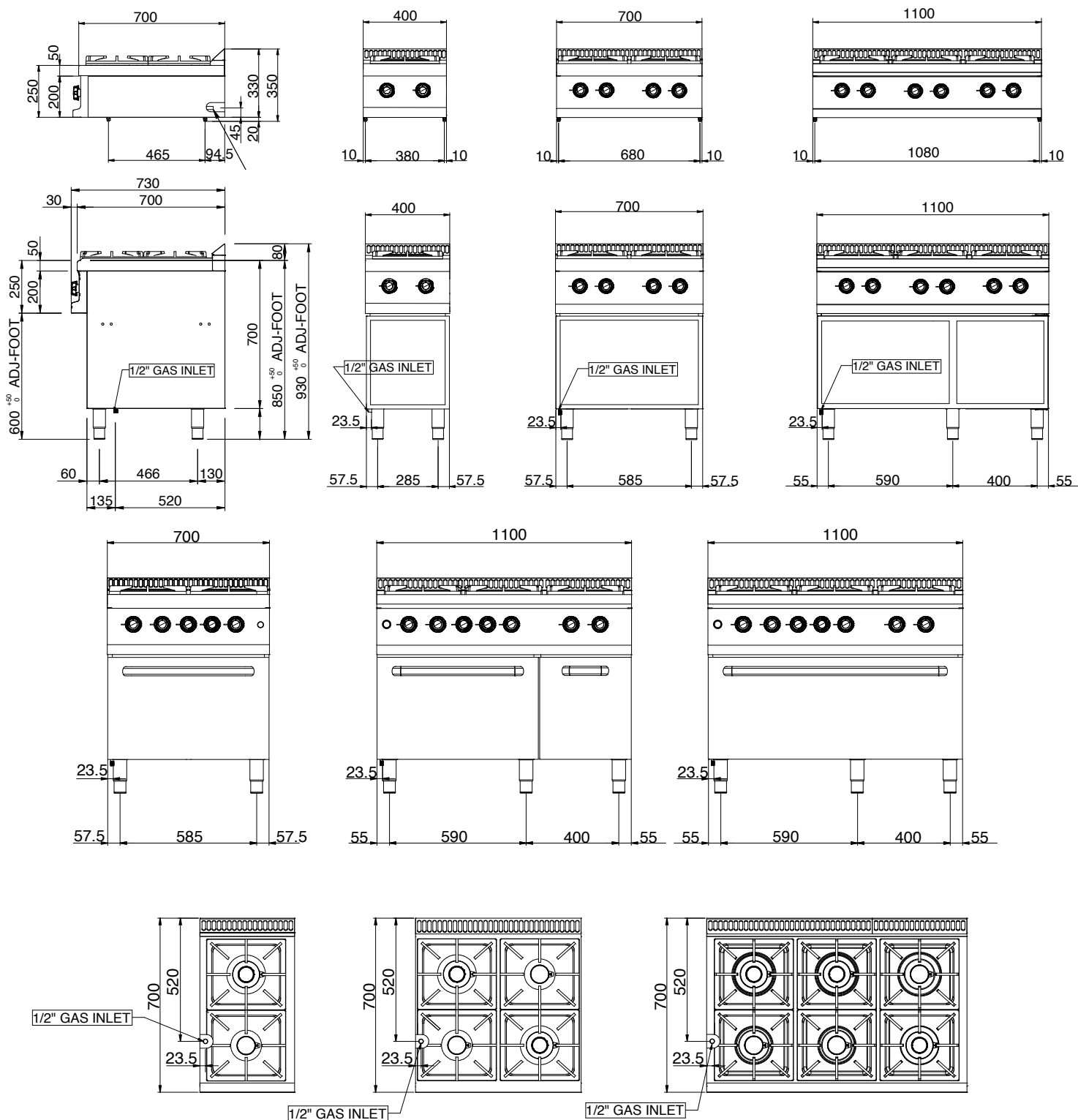
ALL COUNTRIES								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza ridotta - Reduced thermal power - Csökkentett teljesítmény	(kW)		1,4 / 2,7 (G30/31)	1,4 / 2,9 (G30/31)	2,1 / 3,2 (G30/31)	1,55 / 1,65 (G30/31)	2,5	3,7 / 4,8 (G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumo de gas - Gázfogyasztás	G20	m³/h	0,148	0,148	0,222	0,164	0,264	0,222
	G30 /31	kg/h	0,213 0,210	0,228 /0,225	0,252 /0,248	0,130/ 0,128	0,197/ 0,194	0,378/ 0,373

****7 kW:** Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno



700 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

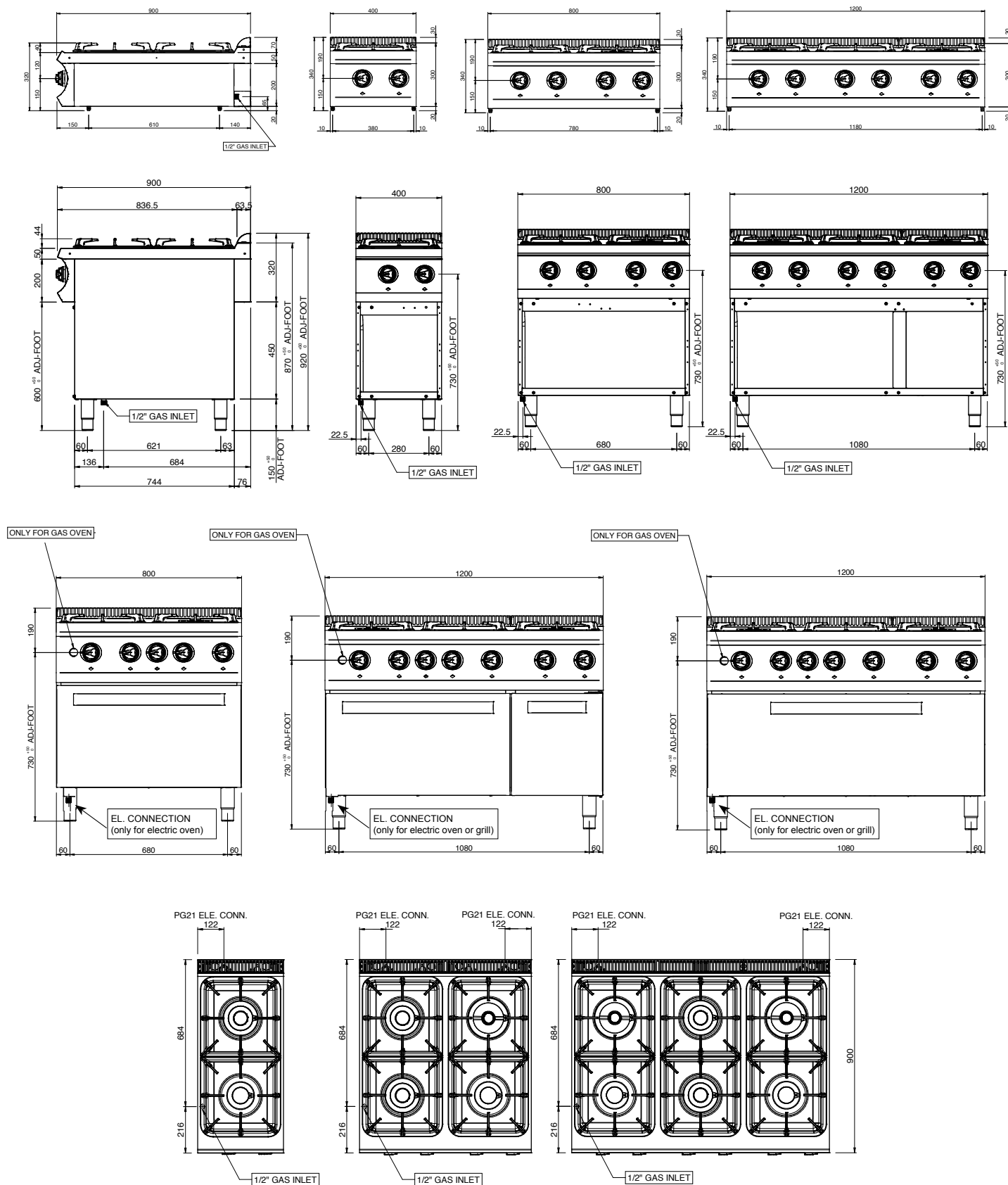
G2... / G4... / G6 ... 77 X...





980 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

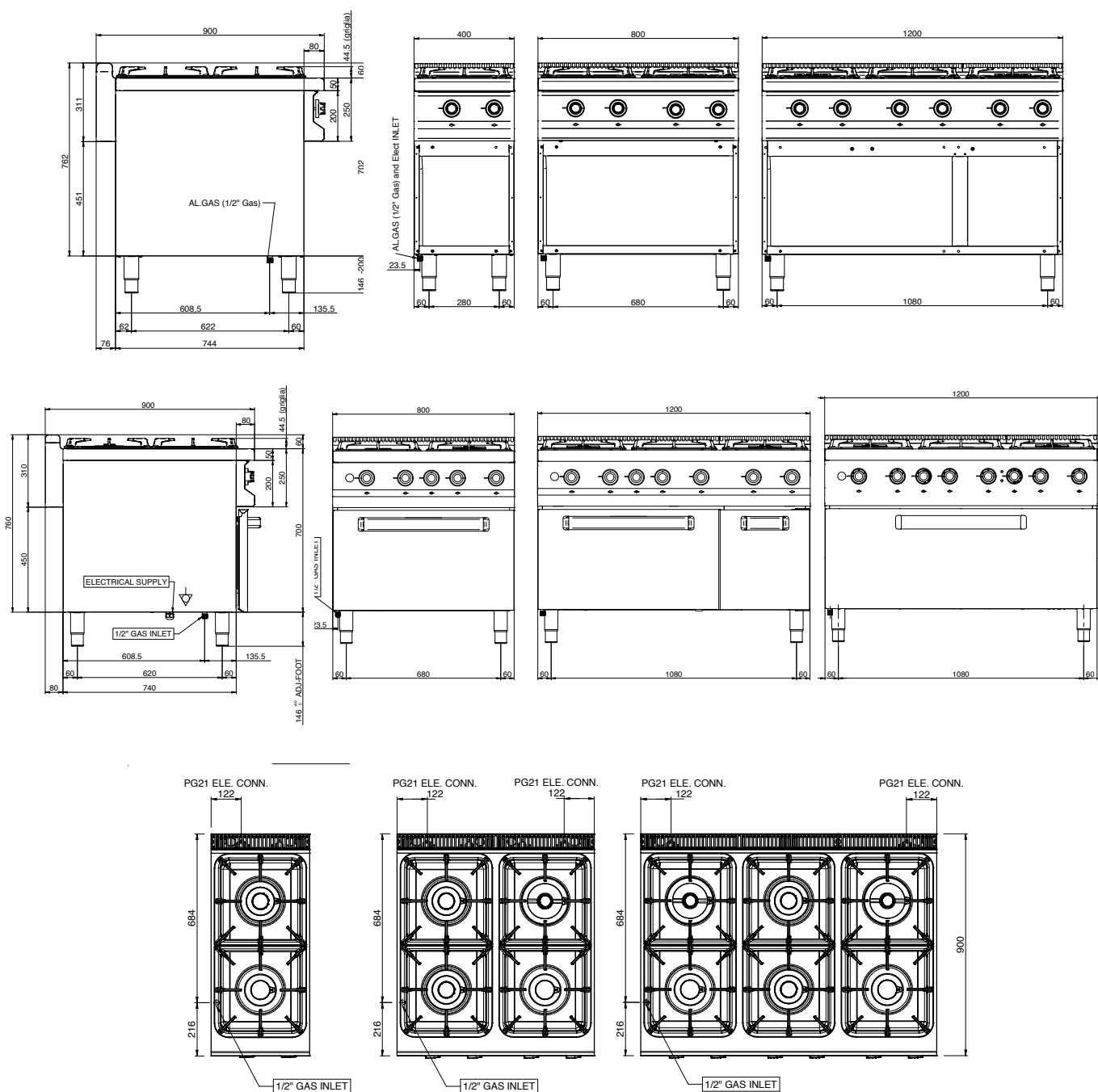
G2... / G4... / G6 ... 98... X...





980 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

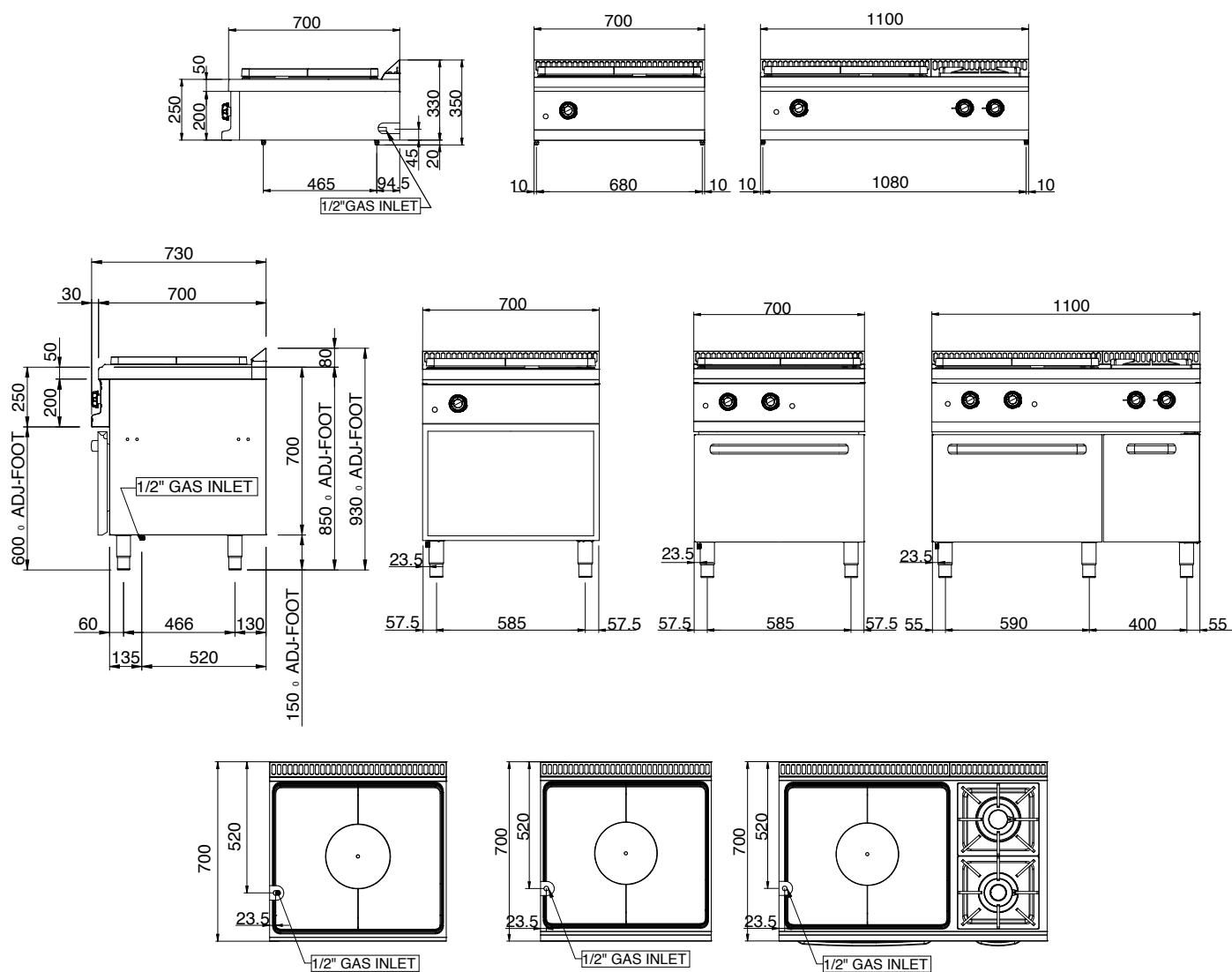
G2... / G4... / G6 ... 8... X...





700 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

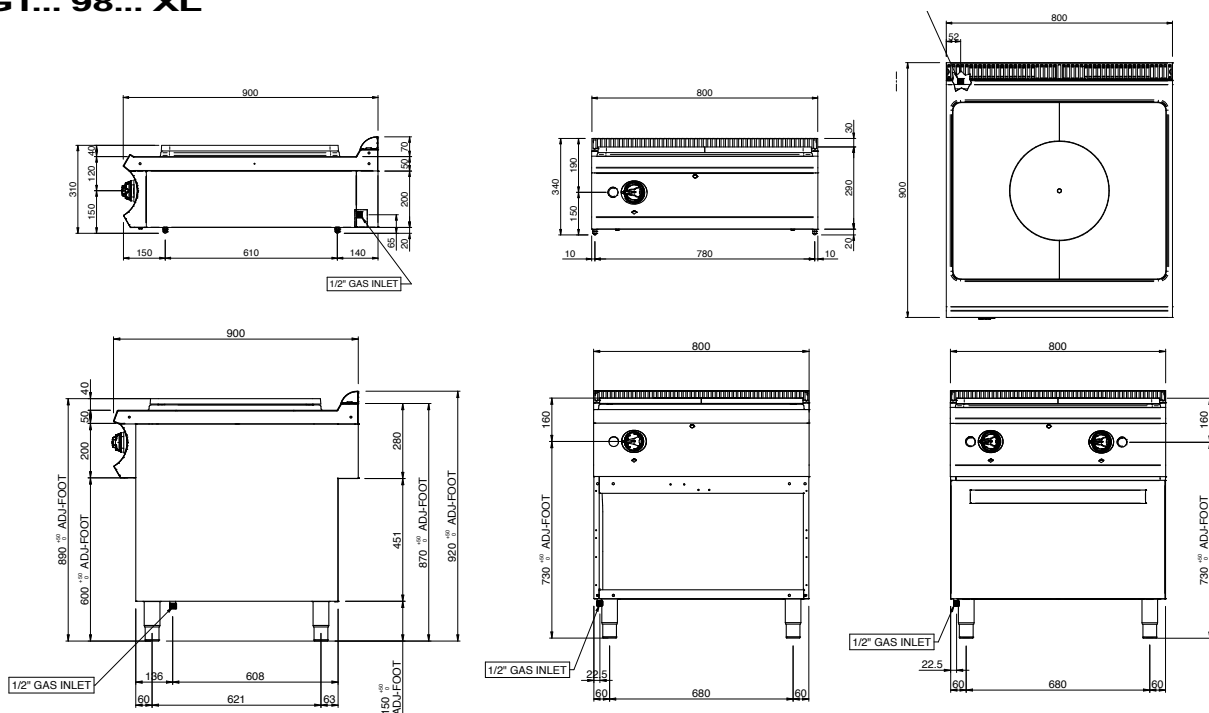
GT... 77... XL



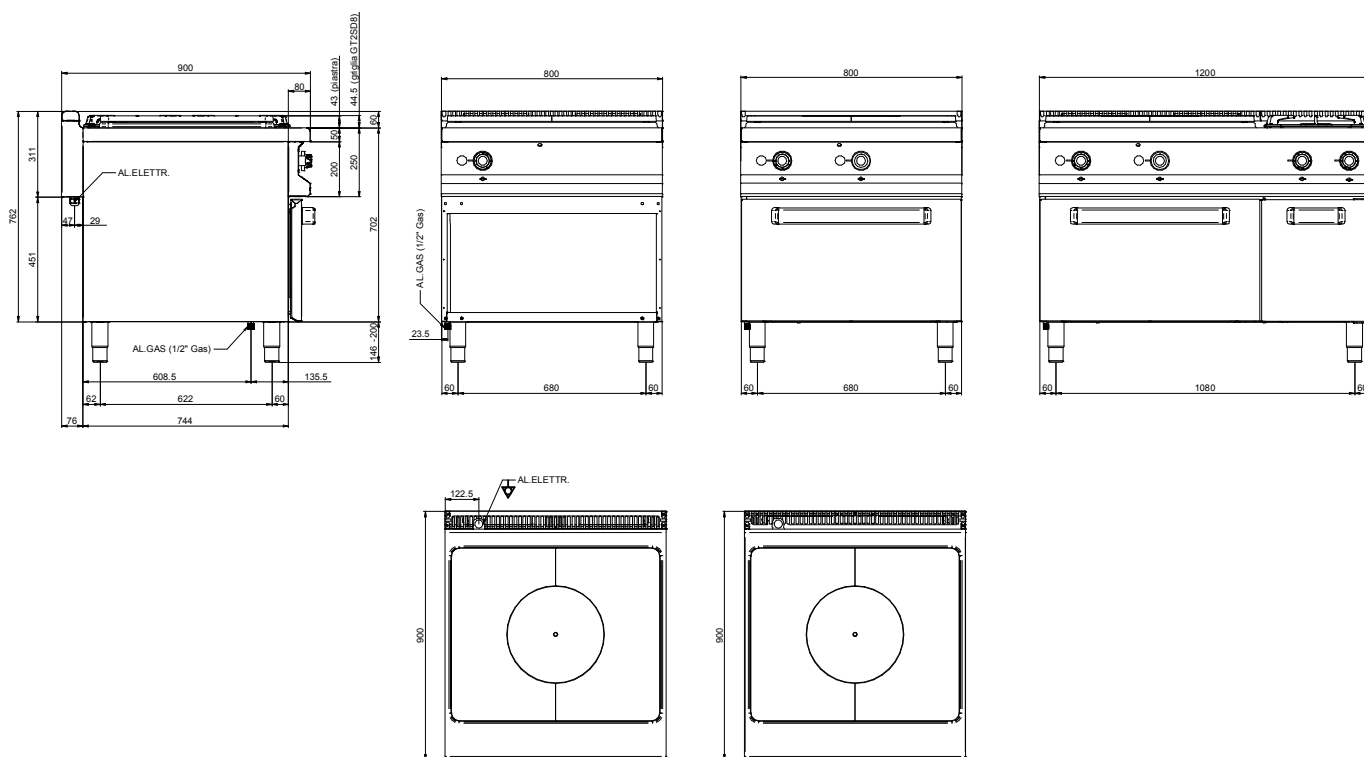


980 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

GT... 98... XL



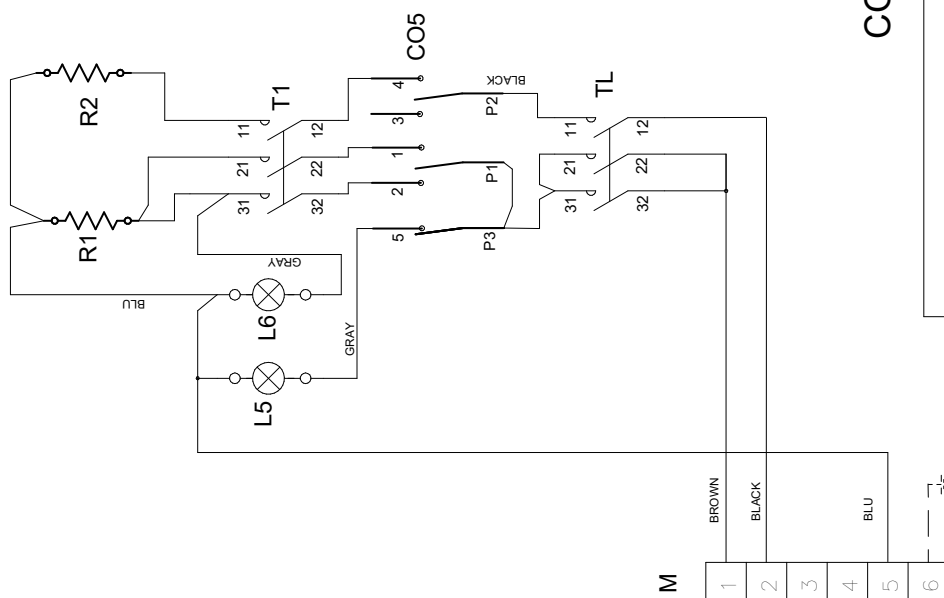
GT... 8... XL



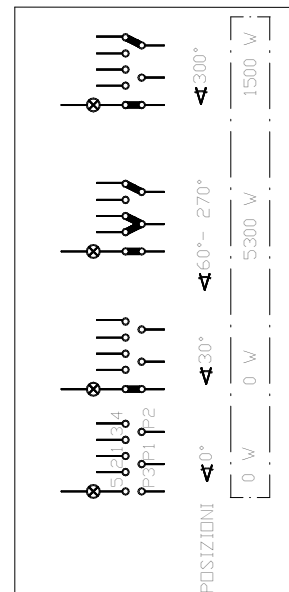


SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELECTRICO - KAPCSOLÁSI RAJZ

G4... / G6... 77...XL



CO5

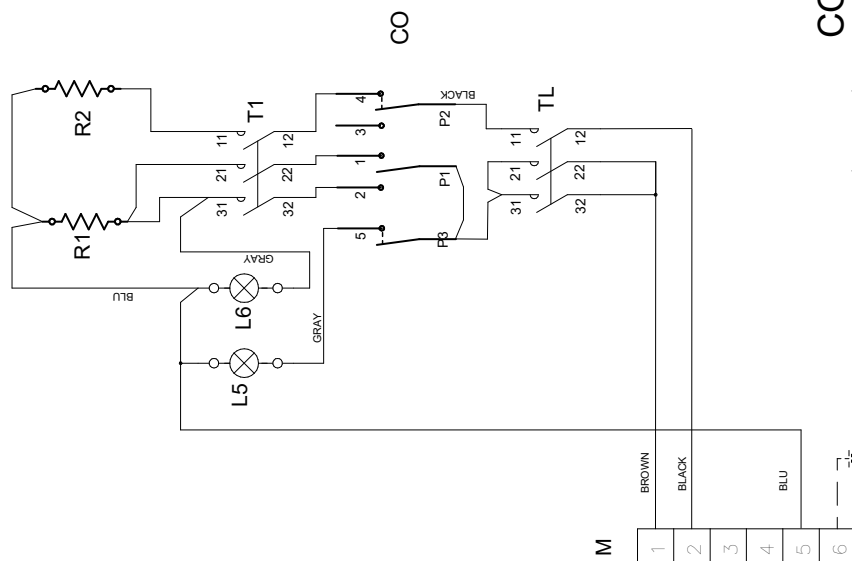


	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTRÔLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMLEISTE
CO5	COMUTATORE	COMUTEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
P1-P4	PIASTRA ELETTRICA	PLAQUE ELECTRIQUE	ELECTRIC HOB	KUCHENPLATTE
R1	RESISTENZA SODIA	RESISTANCE	RESISTANCE	WIDERSTAND
R2	RESISTENZA GRILL	RESISTANCE GRILL	GRILL RESISTANCE	WIDERSTAND GRILL
L1-L5	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRÜNE LAMPE
L6	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMPE
T1	TERMOSTATO DI LAVABO	THERMOSTAT DE TRAVAIL	WORKING THERMOSTAT	THERMOSTAT DER WURK
TL	TERMOSTATO LIMITE	THERMOSTAT DE SECURITE	LIMIT THERMOSTAT	LIMIT THERMOSTAT

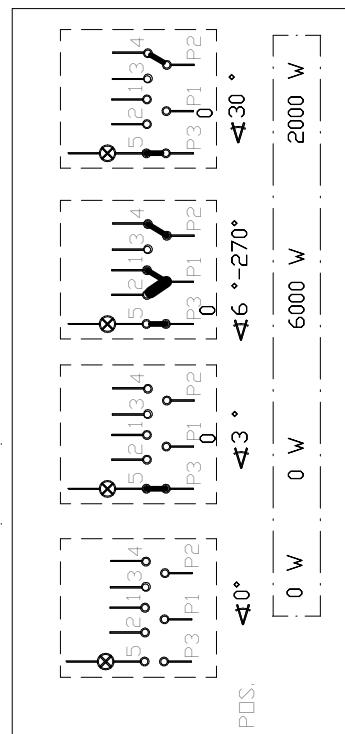


SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELECTRICO - KAPCSOLÁSI RAJZ

G4... / G6... 98... - G4... / G6... 8... XL



CO

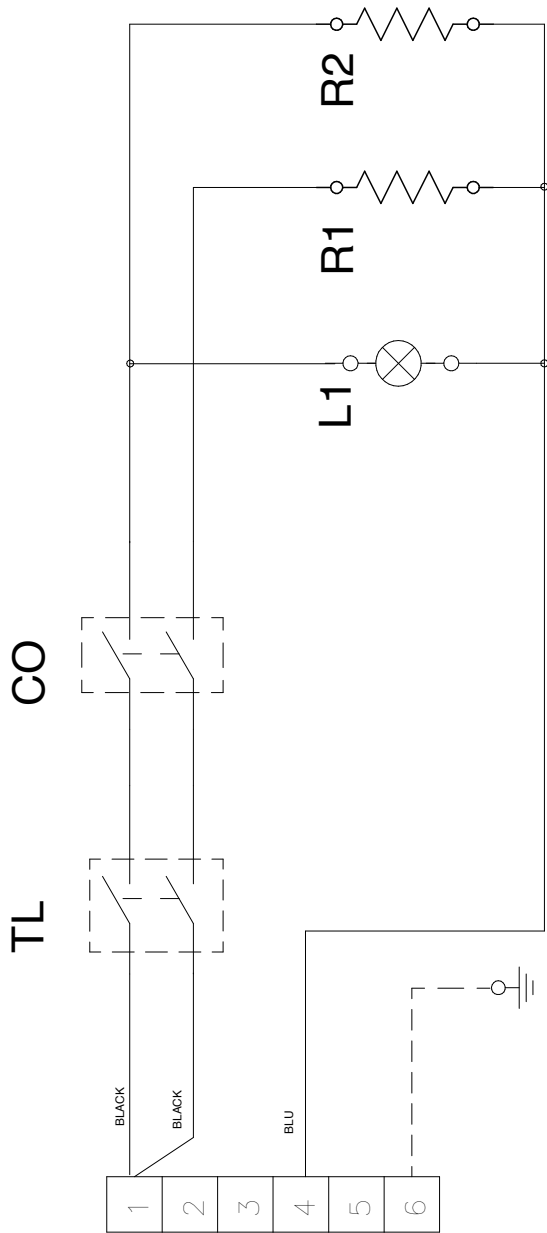


	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO	COMUTATORE	COMMUTATEUR	SWITCH	KOMMUTATOR
LV	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMP
LG	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMP
R1-R2	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATER ELEMENT	WIDERSTAND
T1	TERMOSTATO DI LAVORO	THERMOSTAT	TERMINAL BLOCK	THERMOSTAT ARBEITEN
TS	TERMOSTATO LIMITE	THERMOSTAT	LIMIT THERMOSTAT	THERMOSTAT BEGRENZEN



SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELECTRICO - KAPCSOLÁSI RAJZ

GFM... 8



	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO1	COMMUTATORE	COMMUTEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
TL	TERMOSTATO LIMIT	THERMOSTAT DE SECURITE'	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT SICHERHEIT
R1-R2	RESISTENZA ELETTRICA	RESISTANCE ELECTRIQUE	ELECTRIC HEATER	WIDERSTAND
L1	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMPE