



MOD: G9/2BA4-N

Production code : DIFB94AXL

06/2023



INSTALLATIONSANWEISUNG
GERICHTET AN TECHNISCHES FACHPERSONAL

DE



01/2019 - Ed 3 - Cod.n° 186570

GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ
GÁZ



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Beschreibung der Piktogramme

	Gefahrenhinweise - Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.
	Hochspannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen.
	Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen.
	Gefahr durch Auslaufen von Flüssigkeiten mit hohen Temperaturen, Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen.
	Quetschgefahr der Gliedmaßen während der Bewegung und/oder Positionierens, Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen
	Verbotszeichen - Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerät dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden. Es ist gewöhnlichen Bedienern verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche durch qualifizierte und autorisierte Techniker durchgeführt werden sollten. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.
     	Pflichten - Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art. Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung vor dem Gerät, wenn unter Sicherheitsbedingungen gearbeitet werden muss. Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille. Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen. Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms. Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.
	Weitere Hinweise - Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.
	Tipps und Tricks für eine korrekte Bedienung
	Fachpersonal (qualifizierter Techniker) - Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.
	„Gewöhnlicher“ Bediener (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und die einfache Aufgaben ausführen kann.
	Erdungssymbol
	Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem
  	Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.

0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäße Verwendung
Zulässige Betriebs- und Umweltbedingungen - Abnahmeprüfung und Garantie
Genehmigung - FLEX-Brenner

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Beschreibung der Piktogramme - Allgemeine Sicherheitshinweise - Aufgaben und
Erforderliche Qualifikationen - Für die Installation Erforderliche Ausrüstung - Angaben
Zu Restrisiken - Verfahren Bei Gasgeruch In Der Umgebung

3. AUFSTELLUNG UND HANDLING

Verpflichtungen / Verbote / Tipps / Empfehlungen
Sicherheit Beim Handling - Vorwort - Handling / Transport - Lagerung -
Verpackungsentsorgung - Entfernung Des Schutzmaterials - Ausrichtung Und
Befestigung - Aufstellung In „Reihe“

4. ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE

Gasanschluss - Umrüstung Der Gasart - Anschluss Derelektrischen Energie - Anschluss
An Das Potentialausgleichssystem

5. ARBEITEN BEI DER INBETRIEBNAHME

Erstinbetriebnahme - Kontrolle Und Einstellung Der Gasversorgungseinheiten -
Druckmessung Gaszufuhr - Beschreibung Der Abschaltfunktionen - Inbetriebnahme
Bei Erststart

6. UMRÜSTUNG DER GASART

Prüfung Des Dynamischen Eingangsdrucks - Prüfung Des Drucks Der Einspritzdüse -
Austausch Der Düse Des Zündbrenners - Austausch Der Brennerdüse - Einstellung Des
Hauptbrenners - Einstellung Des Minimalen Thermischen Durchflusses

7. FLEX-BRENNER

8. AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

9. WARTUNG

Übersichtstabelle - Fehlersuche und -behebung

10. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts

11. TECHNISCHE DATEN (ab Seite A)

700 - 908/980 - TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN
700 - 908/980 - INSTALLATIONSPLÄNE
SCHALTPLAN

Vorwort

Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Muttersprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert. Das vorliegende Dokument

darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden. Die im Dokument verwendeten Abbildungen / Bilder / Zeichnungen / Layouts sind nur beispielhafte Angaben und können Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

Zweck des Dokuments

Jede Wechselwirkung zwischen dem Bediener und der Maschine während ihres gesamten Lebenszyklus wurde während der Entwicklung, wie auch während der Ausarbeitung des vorliegenden Dokuments sorgfältig analysiert. Deshalb hoffen wir, dass diese Dokumentation dazu beiträgt, die bewährte Effizienz des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung. Deshalb muss es während der gesamten Betriebsdauer des Geräts aufbewahrt und entsprechend verwendet werden.

Zielgruppen

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch Fachpersonal (geschulter und autorisierter Techniker) konzipiert, d.h. alle Personen, die befugt sind, das Gerät zu bewegen, transportieren, installieren, warten, reparieren und verschrotten. Wir empfehlen dem Fachpersonal, das Wartungshandbuch durchzulesen, um einen allgemeinen Informationsüberblick zu bekommen.

Schulungsprogramm für Bediener

Auf Anforderung durch den Betreiber kann ein Schulungskurs für die zuständigen Bediener, die das Gerät verwenden, entsprechend den in der Auftragsbestätigung angeführten Modalitäten durchgeführt werden.

Je nach Bedarf können Vorbereitungskurse vor Ort beim Hersteller oder beim Betreiber für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Fachpersonal für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker);
- Fachpersonal für mechanische Wartung (Fachtechniker);
- Bediener für den einfachen Betrieb (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Vorbehaltlich eventueller abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Richtlinien;
- Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), wie von der im Aufstellungsland geltenden Gesetzgebung vorgesehen;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

Lieferumfang

- Gerät
- Abdeckung(en)
- Metallgestell(e)
- Gestellhalterost
- Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben). Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist für gewerbliche Zwecke bestimmt. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Nutzung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen.

Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.

Zulässige Betriebs- und Umweltbedingungen

Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10 °C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Die Räumlichkeiten müssen einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmeprüfung und Garantie

Tests und Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüfsertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt auf Anfrage.

Garantie: Die Garantiezeit beträgt 12 Monaten ab Rechnungsdatum und erstreckt sich nur auf die defekten Teile. Transport- und Installationskosten gehen zu Lasten des Käufers. Von der Garantie ausgenommen sind elektrische Bauteile, Zubehör sowie sonstige abnehmbare Teile.

Bei Mängelbeseitigung im Rahmen der Gewährleistung gehen die Arbeitskosten für vom Hersteller autorisierte und beim Kunden vor Ort durchgeführte Reparaturen zu Lasten des Herstellers, außer bei Fehlern, die leicht vor Ort vom Kunden selbst beseitigt werden können.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch Transport/Handling oder unsachgemäße Installation oder Wartung kann keine Garantie gewährt werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar und der Austausch von Teilen oder des Geräts liegt im Ermessen unseres Unternehmens. Der Hersteller ist für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration haftbar.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, und für Schäden aufgrund von Eingriffen, die nicht in dem vorliegenden Handbuch stehen oder nicht ausdrücklich im Voraus vom Hersteller genehmigt worden sind.

Die Garantie erlischt in folgenden Fällen:

- Durch den Transport und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur durch Fax oder Einschreiben und einer Notiz auf den Transportunterlagen über den Vorfall informieren. Der Fachtechniker, der das Gerät installieren soll, beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls in folgenden Fällen:
- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation;
- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung;
- Schäden aufgrund des Einsatzes von Ersatzteilen, welche nicht empfohlen wurden oder keine Originalteile darstellen;
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten;
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

Genehmigung

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff am Gerät gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

FLEX-Brenner

Die Angabe „Flex-Brenner“ bezieht sich auf die Möglichkeit, die Position der Brenner mit offener Flamme im Gerät zu ändern. Dieser Eingriff kann nur durch den zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden (siehe Installationsanleitung Kapitel 7 - Flex-Brenner).

Allgemeine Sicherheitshinweise

	Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts. Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.
	Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten (z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festgestellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.
	Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.
	Auf den Anschlussleitungen (Strom, Gas und Wasser) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für einen sicheren Betrieb erforderlich ist.
	Schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Anschlüsse dicht sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.
	Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.
	Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.
	Hinweis! • Das Gerät ist für den versenkten Einbau nicht geeignet. • Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. • Die Abflüsse des Geräts müssen frei sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.
	Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften entsprechen müssen.
	Wenn das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen ist, darf es für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden. Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann Gefahrensituationen auslösen.
	Verwenden Sie für den Stromanschluss ggf. ein flexibles Kabel, dessen Eigenschaften mindestens dem Typ mit Gummiisolierung, Modell H07RN-F, entsprechen. Die bei Betrieb des Geräts vom Kabel geführte Versorgungsspannung darf von der Nennspannung, die unten bei den technischen Daten angegeben ist, um nicht mehr als $\pm 15\%$ abweichen.
	Das Gerät muss an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden.
	Der Abfluss des Geräts muss an das Abwassernetz offen, mit Steckmuffe, ohne Siphon, angeschlossen werden.
	Das Gerät darf nur für die angegebenen Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Nutzung“ angesehen. In diesem Fall haftet der Hersteller nicht für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden.
	Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.
	Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

2.1 AUFGABEN UND ERFORDERLICHE QUALIFIKATIONEN DER BEDIENER

	Fachpersonal (QUALIFIZIERTER TECHNIKER) Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.
	Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.
	Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Informationen dürfen nur von qualifiziertem, technischem Fachpersonal benutzt werden, das autorisiert ist, Handling-, Installations- und Wartungsarbeiten an den betreffenden Ausrüstungen durchzuführen
	Das Fachpersonal muss hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Das Fachpersonal muss unter Einhaltung der geforderten Sicherheitsvorschriften zusammenarbeiten.

Arbeitsbereiche und Gefahrenstellen

Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

- **Gefahrenzonen:** Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt;
- **Exponierte Person:** Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.

	Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.
	Der „gewöhnliche“ Bediener muss das vorliegende Handbuch gelesen haben. Ein solcher Bediener darf unter keinen Umständen Kontroll- und Wartungsarbeiten durchführen, die den autorisierten und spezialisierten Technikern (Fachpersonal) obliegen.

Als Gefahrenzonen gelten ebenfalls:

- Alle innerhalb des Geräts liegenden Arbeitsbereiche
- Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.
- Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.
- Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden.

2.2 FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG

Das autorisierte Fachpersonal muss mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können:

3 und 8 mm Schraubenzieher	Einstellbare Rohrzange	Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
Schlitzschraubenzieher und mittelgroßer Kreuzschlitz-schraubendreher	Elektronikschneider	Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
8 mm Sechskantsteckschlüssel	Gaslecksuchgerät	Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
8 mm Schraubenschlüssel	Nippel MM 1"	Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart
	Des Weiteren benötigen Sie eine Vorrichtung zum Heben des Gerätes. Dieses Vorrichtung muss den geltenden Normen für Hebezeug entsprechen.	

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

2.3 ANGABEN ZU RESTRISIKEN

Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben aufgrund der Art des Produkts noch „Restrisiken“, welche nicht auszuschließen sind. Diese Restrisiken umfassen:

	Restrisiko Stromschlag: Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.
	Restrisiko Verbrennungen: Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen.
	Restrisiko Brandwunden durch austretendes Material: Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), überfüllt sind, können bei falschem Handling Brandwunden verursachen. Während dem Betrieb müssen die verwendeten Behälter auf leicht einsehbaren Einschüben platziert werden.
	Restrisiko Quetschung von Gliedmaßen: Diese Gefahr besteht, wenn Sie versehentlich in während der Positionierung, dem Transport, der Lagerung oder der Montage zwischen die Teile gelangen.

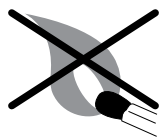
2.4 VERFAHREN BEI GASGERUCH IN DER UMGEBUNG

	Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.
---	--

- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, das Funken oder Flammen erzeugen kann (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Stromversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).



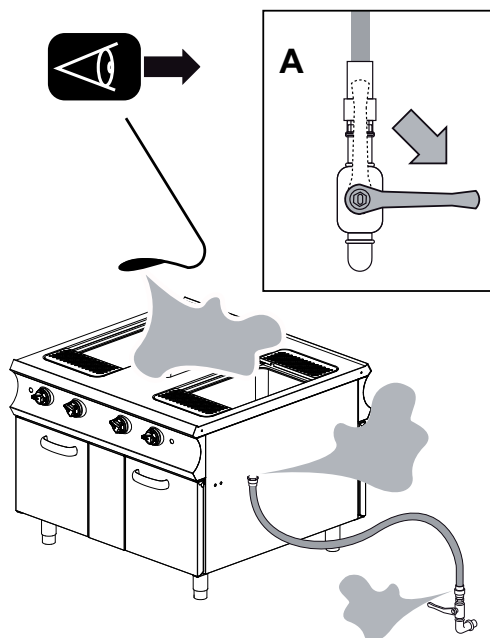
B



C



D



Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

	Nach Erhalt des Geräts die Verpackung öffnen und sicherstellen, dass das Gerät und das Zubehör während des Transports nicht beschädigt wurden. Sollten Schäden festgestellt werden, müssen Sie dies dem Spediteur sofort melden. Des Weiteren dürfen Sie das Gerät nicht installieren, sondern müssen sich mit einem qualifizierten und autorisierten Techniker in Verbindung setzen, um den Schaden zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.
	Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
	Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen jedweder Arbeiten.
	Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen. Geräuschpegel ≤ 70 dB
	Es ist streng verboten, die am Gerät angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.
	Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (Strom - Gas - Wasser) vor dem Gerät, wenn unter Sicherheitsbedingungen gearbeitet werden muss.
	Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.
	Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.
	Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Strom-, Gas- und Wasseranschlusses).

Sicherheit beim Handling

	Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.
	Die Installationsarbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Technikern ausgeführt werden. Die geltenden Vorschriften müssen eingehalten und es darf nur geeignetes und in diesem Handbuch angegebenes Material verwendet werden.
	Es muss persönliche Schutzkleidung getragen werden, gemäß den entsprechenden EG-Vorschriften über persönliche Schutzausrüstung.
	Das für das Handling und die Montage des Geräts autorisierte Personal muss ggf. einen „Sicherheitsplan“ erstellen, um die Sicherheit der involvierten Personen zu gewährleisten. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien für bewegliche Baustellen streng und gewissenhaft eingehalten werden.
	Es muss sichergestellt werden, dass die verwendeten Hebemittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten Zustand befinden.
	Die Tragkraft der verwendeten Hebemittel muss mindestens 20% höher als das Gewicht des Geräts sein.
	Beachten Sie vor dem Handling die Anweisungen auf der Verpackung und/oder am Gerät.
	Prüfen Sie den Schwerpunkt, bevor Sie das Gerät anheben.
	Heben Sie das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig an, um es verschieben zu können.
	Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen.

3. AUFSTELLUNG UND HANDLING

3.1 VORWORT

Das Gerät wird wie nachstehend beschrieben geliefert:

1. Auf einer Holzpalette befestigt und mit einem Innenpolster aus einem geeigneten Verpackungsmaterial (siehe A).

Die Wahl der Verpackung hängt vom Transportweg, von den Kundenanforderungen und von der Lagerdauer des Geräts (in der Verpackung) ab.

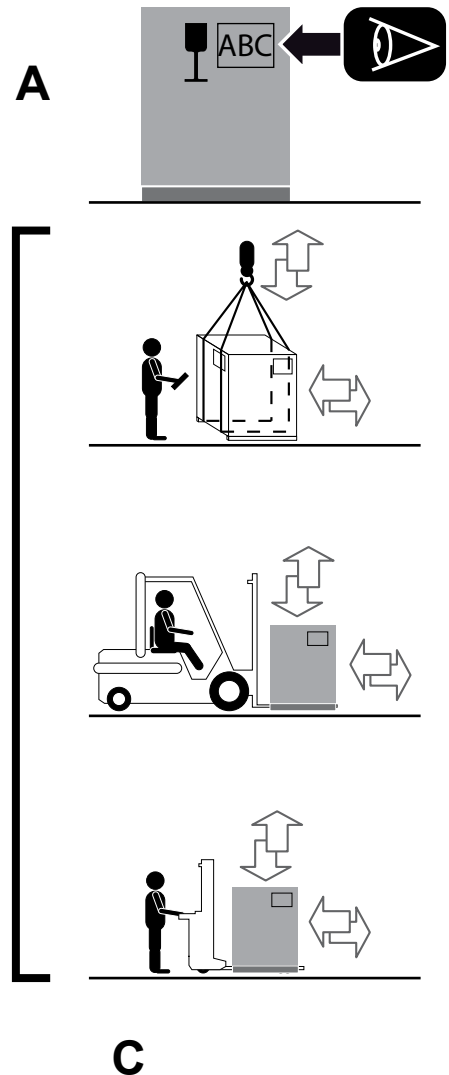
Auf der Verpackung sind folgende Daten angegeben:

- Bestimmungsort
- Eventuelle Codes
- Sicherheitsvorschriften und -hinweise

Das Gerät kann auf zwei verschiedene Arten transportiert werden:

- mit dem LKW
- im Container.

In beiden Fällen ist die gleiche Verpackungsart vorgesehen.



3.2 HANDLING - TRANSPORT



Die Ausrichtung des verpackten Geräts muss den Piktogrammen und den Aufschriften auf der Außenverpackung entsprechen.



Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen. Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.

- Positionieren Sie das Hebemittel; achten Sie dabei auf den Schwerpunkt der zu hebenden Last (siehe B-C).
- Das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig anheben.
- Positionieren Sie das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort.

3.3 LAGERUNG

Die Lagerverfahren der Materialien müssen folgende Anforderungen erfüllen: Die Paletten, Container, Förderbänder, Fahrzeuge, Werkzeuge und Hubvorrichtungen müssen geeignet sein, um Schäden durch Vibrationen, Stöße, Abrieb, Korrosion, Hitze oder andere Zustände, die auftreten können, zu verhindern.

Der Zustand der gelagerten Teile muss regelmäßig überprüft werden, um mögliche Schäden frühzeitig zu erkennen.

3.4 VERPACKUNGSENTSORGUNG

	Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen und liegt im Aufgabenbereich des Empfängers.
	1. Entfernen Sie der Reihe nach die oberen und seitlichen Schutzecken; 2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial; 3. Heben Sie das Gerät nur so weit wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben; 4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab; 5. Entfernen Sie das Hebemittel; 6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.
	Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

3.5 ENTFERNUNG DES SCHUTZMATERIALS

Das Gerät wird an den Außenflächen mit einer Klebefolie geschützt, die im Zuge der Positionierung von Hand entfernt werden muss.

Reinigen Sie das Gerät sorgfältig innen und außen. Entfernen Sie das gesamte zum Schutz dienende Material von Hand.

	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere dürfen keine korrosiven Mittel, scheuernde Materialien oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Benutzen Sie zum Reinigen keine Hochdruckreiniger und/oder spritzen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab.
	Zur Reinigung des Geräts dürfen keine aggressiven Reinigungsmittel wie Lösemittel verwendet werden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Verbraucherschutzinformationen).
	Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.

Spülen Sie den Kochbereich anschließend mit Leitungswasser ab.

Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.

Trocknen Sie anschließend alles mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

3.6 AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG

Positionieren Sie das Gerät am zuvor entsprechend vorbereiteten Arbeitsplatz (siehe zulässige Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen).

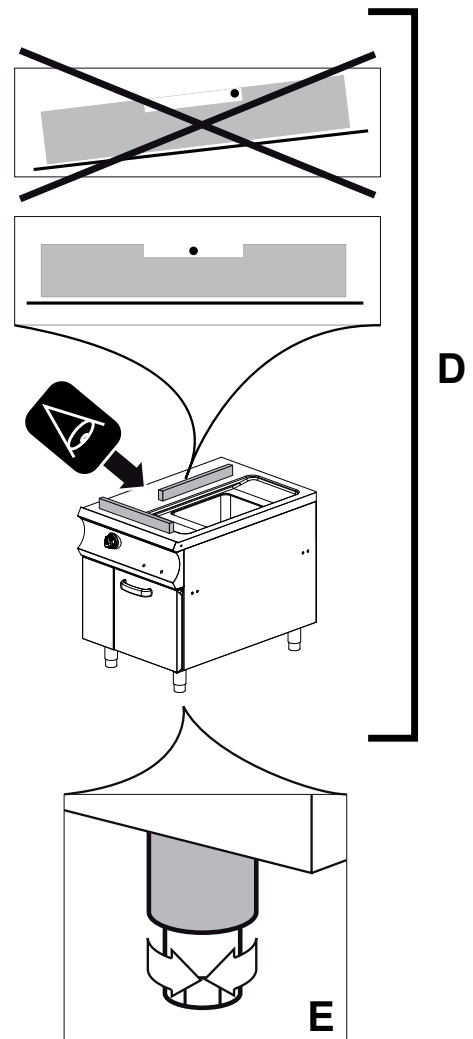
Zur Ausrichtung und Befestigung muss das Gerät als Einzelgerät aufgestellt werden.

Legen Sie eine Wasserwaage auf das Gerät (siehe D).

Stellen Sie die Nivellierfüße (siehe E) mit Hilfe der Wasserwaage ein.



Das Gerät wird perfekt ausgerichtet, indem Sie es mit Hilfe der Wasserwaage und den Füßen sowohl in der Breite als auch der Tiefe einstellen.



3. AUFSTELLUNG UND HANDLING

Aufstellung in „Reihe“

Die Knöpfe entfernen und die Befestigungsschrauben der Blende an beiden Geräten lösen (siehe F).



Der Mindestabstand des Geräts zu den Wänden muss 10 cm betragen; falls er geringer ist, müssen die an das Gerät angrenzenden Wände mit Flamschutzmitteln und/oder Wärmedämmungen isoliert werden.

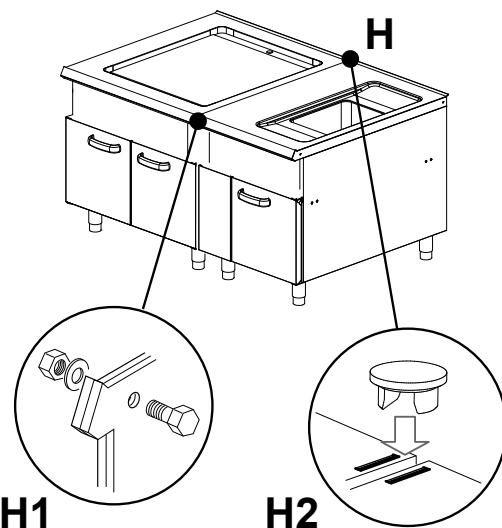
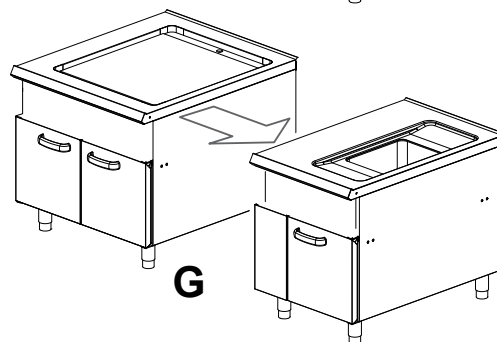
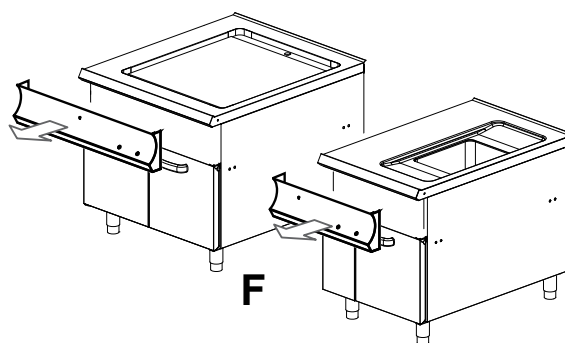
Die Geräte so positionieren, dass die Seitenteile perfekt anliegen (siehe G).

Die Geräte wie oben beschrieben ausrichten (siehe E).

Die Befestigungsschrauben in ihre Sitze einfügen und die beiden Geräte mit den Befestigungsmuttern (siehe H1) fixieren.

Die mitgelieferte Fixierkappe zwischen die beiden Geräte einfügen (siehe H2).

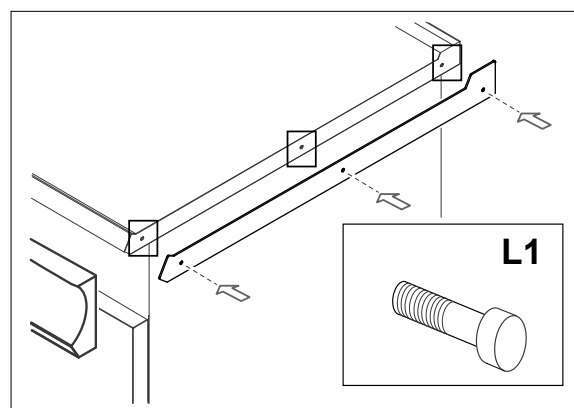
Die Arbeitsschritte zur Ausrichtung und Befestigung ggf. für die restlichen Geräte wiederholen.



Einfügen des Endgeräts (optional)

Zum Einfügen des Endgeräts muss dieses positioniert und mit den entsprechenden mitgelieferten Schrauben (siehe L1) befestigt werden.

Nach der Durchführung aller oben beschriebenen Vorgänge die Blenden und Knöpfe der verschiedenen Geräte wieder an ihrem Platz einsetzen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Die geltenden Vorschriften müssen eingehalten und es darf nur geeignetes und in diesem Handbuch angegebenes Material verwendet werden.



Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.



Schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Anschlüsse dicht sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.



Auf den Anschlussleitungen (Strom, Gas und Wasser) müssen Schalter und Absperrhähne angebracht sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für einen sicheren Betrieb erforderlich ist.



Das Gerät muss an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden.



Das Gerät wird ohne Stromversorgungskabel, ohne Wasser-, Abwasser- und Gasanschlussrohre ausgeliefert.

4.1 GASANSCHLUSS

Anforderungen an den Installationsort

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Raumbelüftung gemäß den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die darüber liegende Abzugshaube eingeschaltet sein.
- Der Abstand zwischen dem Filter der Abzugshaube und dem Gerät muss mindestens 20 cm betragen.



Wenn das Gerät an die Versorgungsleitungen und an den Abfluss angeschlossen ist, darf es für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden

Gasanschluss Typ A1 (unter einer Abzugshaube)



Der Hauptzuleitung des Geräts muss ein gut sichtbares Sicherheitsventil vorgeschaltet sein, das für den Bediener zugänglich ist (Abb. 3)



Für den Netzanschluss ist ein Schlauch für die Gasversorgung erforderlich, der nicht länger als 1,5 Meter sein darf (kompatibel mit Gewinde gemäß EN ISO 228-1 oder EN 10226-1/-2).



Der Gasversorgungsschlauch muss den geltenden örtlichen Vorschriften entsprechen und muss gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen regelmäßig von autorisiertem technischem Personal geprüft und/oder ausgetauscht werden.



Der Geräteausgang ist ein 1/2“G Gewindezapfen. Das Anschlussrohr muss als 1/2“G Rohr mit Schraubverbindung gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften ausgeführt sein.

4. ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE

Schließen Sie ggf. das Ventil der Hauptversorgungsleitung (Abb. 1).

Schließen Sie das Anschlussrohr des Hauptabsperrhahns an das Gerät an (Abb. 1-2).



Die Rohre müssen fest mit den Anschlüssen verschraubt werden.



Stellen Sie sicher, dass nach dem Öffnen des Gasabsperrhahns nirgends Gas austritt (Abb. 4).

Schließen Sie die beschriebenen Arbeiten ab und schließen Sie den Gasabsperrhahn (Abb. 3).



Bei der Umrüstung auf eine andere Gasart muss die Düse ausgetauscht werden. Siehe dazu die im Kapitel „Arbeiten bei der Inbetriebnahme“ beschriebene Vorgehensweise (Kap. 5 -Abschnitt 5.3 und folgende).

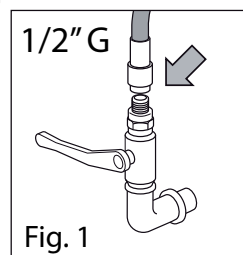
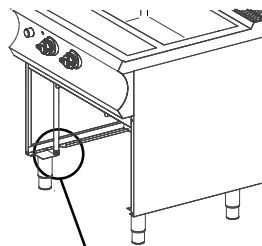


Fig. 1

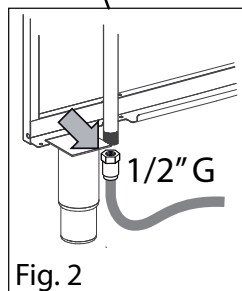


Fig. 2

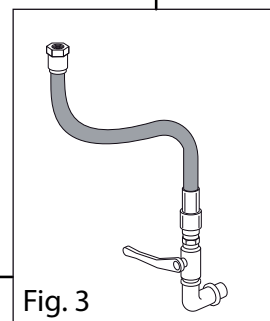


Fig. 3

4.2 UMRÜSTUNG DER GASART



Das Gerät wird mit Einstellungen für die Energieart ausgeliefert, wie sie auf dem Typenschild angegeben ist. Jede andere Konfiguration, die diese eingestellten Parameter ändert, muss vom Hersteller oder seinem Vertreter zuvor genehmigt werden.



Die Umrüstung auf eine andere Gasart muss von qualifiziertem und für diese Arbeiten zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden. Die ordnungsgemäße Vorgehensweise für die Umrüstung wird im entsprechenden Handbuch beschrieben.



Die für die Umrüstung erforderlichen Ersatzteile müssen direkt beim Hersteller angefordert werden, d.h. Einspritzdüsen, By-Pass, Zünddüsen, Membranen und weiteres Zubehör.

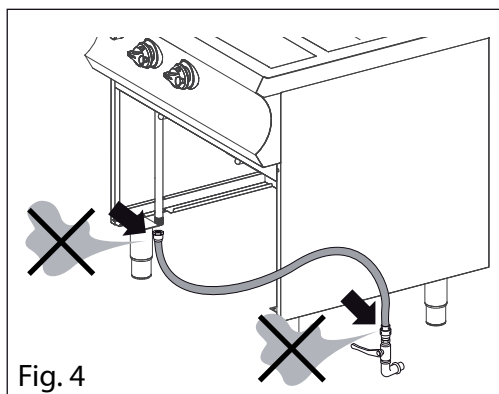


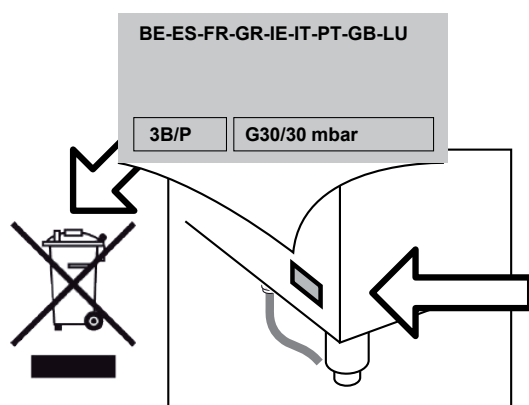
Fig. 4



Nach Abschluss der Umrüstungsarbeiten muss das Schild am Gerät durch den mitgelieferten Aufkleber (mit den neuen Parametern) ersetzt werden.



In manchen Fällen (Kombidämpfer, Backofen) müssen zwei Schilder gewechselt werden, eines außen neben dem Gasanschluss und eines innen.



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

4.3 ANSCHLUSS DER ELEKTRISCHEN ENERGIEVERSORGUNG



Auf den Stromanschlussleitungen muss dem Gerät eine Absperrvorrichtung vorgeschaltet sein, mit Hilfe deren es möglich ist, den Strom zu trennen, um unter sicheren Bedingungen arbeiten zu können. Zum Beispiel:



- entsprechend dimensionierter manueller Schalter mit Durchflussventil
- Trennschalter mit Relais und Schutzschalter



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung vor der Maschine, wenn unter Sicherheitsbedingungen gearbeitet werden muss

Der Elektroanschluss darf nur durch befugtes und qualifiziertes Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen ausgeführt werden. Vor Beginn der Anschlussarbeiten müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten, auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden. Es muss ein fester Anschluss ausgeführt werden.



Dem Gerät muss ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- entsprechend dimensionierter manueller Schalter, komplett mit Sicherungen
- Sicherungsautomat mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

Erdung

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Hierzu müssen die mit dem Symbol gekennzeichneten Klemmen im Leitungseingangs-Klemmkasten an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen werden, die den örtlich geltenden Normen entsprechen muss.

Spezifische Warnhinweise

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist; bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften schließt der Hersteller jegliche Haftung aus. Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und es muss im Zweifelsfall für eine sorgfältige Systemprüfung durch qualifiziertes Fachpersonal gesorgt werden. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende Erdung des Geräts zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.



Der Erdleiter (Gelb-Grün) darf NIE unterbrochen werden.

Anschluss an die verschiedenen Stromverteiler

Die Geräte können mit folgenden Spannungen betrieben werden (siehe Abbildung). Jede andere Art von Anschluss muss als unsachgemäß eingestuft werden und ist somit gefährlich.



Die vom Hersteller geforderte und am Typenschild angegebene Verkabelung darf auf keinen Fall geändert und / oder ausgewechselt werden.

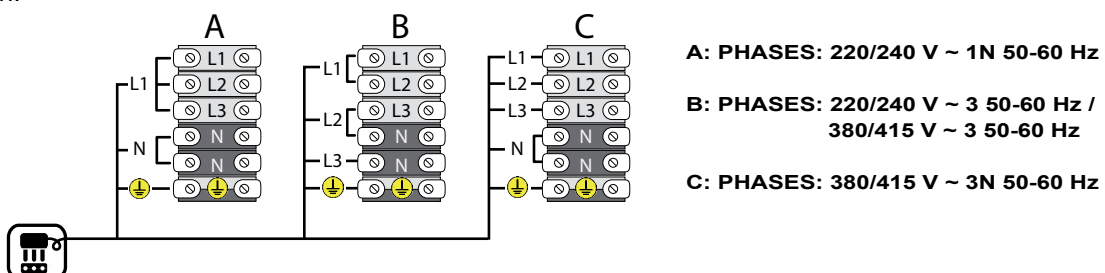


Eine andere Verkabelung als die angegebenen, muss vom Hersteller genehmigt werden.

Elektrischer Anschluss des Kabels mit dem Klemmenbrett

Schließen Sie das Stromkabel an das Klemmenbrett wie Kapitel „Stromanschluss“ beschrieben an.

Im Schaltplan und in der Tabelle (siehe Technische Daten) sind die möglichen Anschlüsse, je nach Netzspannung, angegeben.



4.4 ANSCHLUSS AN DAS POTENTIALAUSGLEICHSSYSTEM

Die Schutzerdung besteht aus einer Reihe von geeigneten Vorkehrungen, die das gleiche Erdpotential in der elektrischen Masse sicherstellen, damit diese nicht unter Spannung stehen können. Der Zweck der Erdung ist es somit sicherzustellen, dass die Geräte die gleiche Spannung wie die Erde haben.

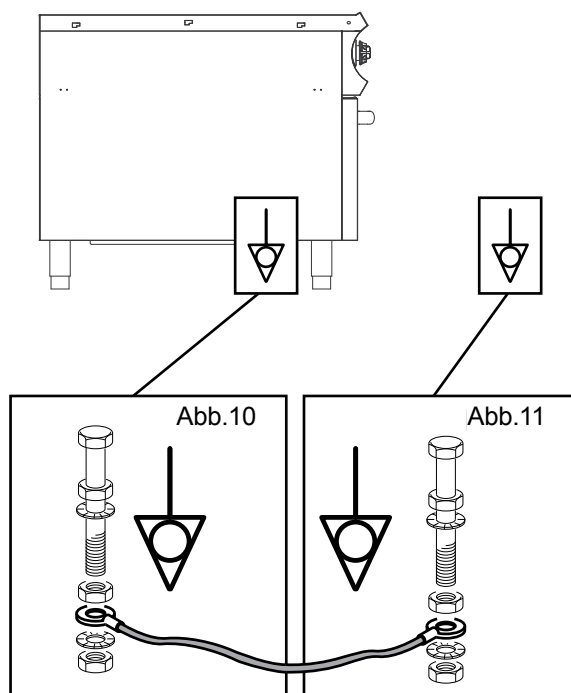
Des Weiteren erleichtert die Erdung den Betrieb der automatischen Fehlerstrom-Schutzeinrichtung.

Der Erdungsschutz betrifft nicht nur die elektrische Anlage, sondern auch alle anderen Anlagen und Metallteile des Gebäudes, der Leitungen, der Hydraulikanlage, der Heizungsrohre und so weiter. Dadurch wird das gesamte Gebäude geschützt, auch gegen eventuelle Blitzeinschläge.

	Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung vor dem Gerät, wenn dies für einen sicheren Betrieb erforderlich ist.
	Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingeschlossen werden, dessen Effizienz in Übereinstimmung mit den im Aufstellungsland geltenden Bestimmungen überprüft werden muss.
	Die Anlage muss in Bezug auf die direkten und indirekten Kontakte den geltenden Bestimmungen entsprechen. Dafür muss der für die Installation zuständige Elektriker sorgen.
	Der Elektriker muss alle Massen an denselben Potentialausgleich anschließen, um ein qualitativ hochwertiges Erdungs- und Potentialausgleichssystem am Aufstellungsort der verschiedenen Geräte zu gewährleisten.
	Für den Anschluss des Geräts an das Potentialausgleichssystem des Raumes muss ein entsprechend dimensioniertes, gelb/grünes Kabel verwendet werden.

Das Typenschild „Potentialausgleich“ befindet sich gewöhnlich an der Geräteblende in der Nähe des entsprechenden Anschlusses. Führen Sie den Anschluss erst durch, wenn Sie das gleiche Schild identifiziert haben (siehe schematische Darstellung für die richtige Position).

- Verbinden Sie ein Ende des Erdungskabels (das Kabel muss mit den Farben Gelb/Grün gekennzeichnet sein) mit dem entsprechenden Potentialausgleichssystem des Geräts (siehe schematische Darstellung Abb. 10).
- Schließen Sie das andere Ende des Erdungskabels an das System an, das für den Potentialausgleich des Aufstellungsorts des Geräts sorgt (Abb. 11).



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.



Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für jegliche Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Nach dem genauen Studium des Handbuches müssen einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der Hauptfunktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.



Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet. Den notwendigen Gas- und Stromanschluss finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

5.1 ERSTINBETRIEBNAHME

Nachdem das Gerät aufgestellt und an die Versorgungsquellen angeschlossen wurde, müssen folgende Schritte durchgeführt werden:

1. Entfernung des Schutzmaterials (Öle, Fette, Silikone, usw.) im Inneren und außerhalb des Garraums (siehe Abschnitt 3.5).
2. Abgasanalyse (nur bei Modellen mit Gasversorgung).
3. Allgemeine Kontrollen und Überprüfungen:
 - Prüfung der Funktionstüchtigkeit der Schalter und Hauptabsperrhähne (Wasser, Strom und ggf. Gas); Überprüfung der Abflüsse;
 - Überprüfung der externen Rauch- und Dampf-Absaugung;
 - Überprüfung der Schutzbleche (alle Bleche müssen ordnungsgemäß montiert sein).

5.2 KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER GASVERSORGUNGSEINHEITEN

Nachdem die oben beschriebenen Anschlussarbeiten beendet sind, müssen die direkt am Aufstellungsort eingestellten Parameter zum Teil überprüft werden, auch wenn das Gerät während der Testphase korrekt kalibriert wurde.



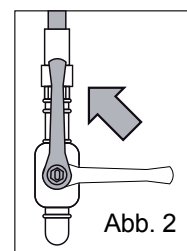
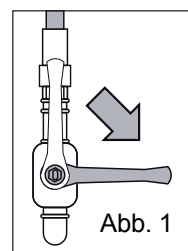
Der erste zu prüfende Parameter, nämlich der richtige Druck, kann mit Hilfe der Energieart des Dienstleisters überprüft werden.

5.3 DRUCKMESSUNG GASZUFUHR

Der Druck wird mit einem 0 ÷ 80 mbar Druckmesser gemessen.

Der Druckanschluss befindet sich gewöhnlich neben der Gaskupplung auf der Versorgungsrampe.

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen (Abb. 1);
- Die Schraube am Druckanschluss lösen (Abb. 3);
- Das Messgerät (Druckmesser) platzieren;
- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen (Abb. 2);
- Die Brenner mit maximaler Leistung einschalten und den Druck am Messgerät ablesen.



Nach Beendigung der Druckmessung:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen (Abb. 1).
- Die Schraube mit der Gasdichtung wieder in ihrem Sitz montieren, den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen (Abb. 2) und sicherstellen, dass nirgends Gas austritt.



Wenn der gemessene Druck um 20% niedriger ist als der Nenn-
druck (z.B. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), die Installation unterbre-
chen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Wenn der gemessene Druck um 20% höher ist als der Nenn-
druck (z.B. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), die Installation unterbre-
chen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Der Hersteller übernimmt keine Garantie für das Gerät, wenn der
Gasdruck niedriger oder höher als die oben genannten Werte ist.

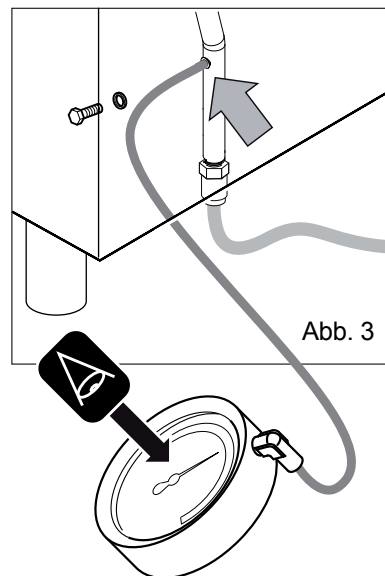


Stellen Sie sicher, dass kein Gas entweicht.



Nach der Überprüfung des Gasdrucks und der Gasart könnten
weitere Arbeitsschritte notwendig werden:

1. Austausch der Düse (falls die vorhandene Gasart nicht derjenigen entspricht, für die das
Gerät voreingestellt wurde - s. Kap. 6)



5.4 BESCHREIBUNG DER ABSCHALTFUNKTIONEN



Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).

Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsvorrichtung

Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird ein Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist.

Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostats geführt hat, kann der zugelassene Techniker das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

5.5 INBETRIEBNAHME BEI ERSTSTART



Das Gerät muss vor dem Erststart und nach längerer Stillstandszeit gründlich gereinigt werden, um alle möglichen Fremdmaterialrückstände zu beseitigen (siehe Abschnitt 3.5).

Nach erfolgreichem Abschluss dieser Arbeitsschritte kann das Gerät normal verwendet werden. Siehe hierzu: Tägliche Inbetriebnahme

Tägliche Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
4. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.

Nach erfolgreichem Abschluss dieser Arbeitsschritte können Sie mit dem „Starten des Garvorgangs“ fortfahren. Konsultieren Sie hierzu die mit jedem Gerät mitgelieferte Bedienungsanleitung.

Tägliche Außerbetriebnahme

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts; siehe Abschnitt 3.5.

Außerbetriebnahme für längere Zeit

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schützen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgenden beschrieben:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen;
3. Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;
4. Alle Edelstahloberflächen mit einem nicht scheuernden Tuch abwischen, das mit lebensmittelechtem Vaselineöl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtung mit Talkum einstreichen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem technisch einwandfreien Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst zugelassenen Techniker durchführen zu lassen.

6.1 PRÜFUNG DES DYNAMISCHEN EINGANGSDRUCKS

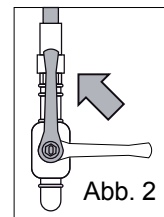
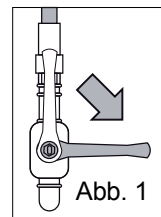
Prüfen Sie den Druck gemäß der in Abschnitt 5.3 beschriebenen Vorgehensweise

6.2 PRÜFUNG DES DRUCKS DER EINSPRITZDÜSE

Der Druck wird mit einem 0 ÷ 80 mbar Druckmesser gemessen.

Der Druckanschluss befindet sich gewöhnlich über dem Düsenhalter.

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen (Abb. 1);
- Die Schraube am Druckanschluss lösen (Abb. 4);
- Das Messgerät (Druckmesser) platzieren;
- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen (Abb. 2);
- Die Brenner mit maximaler Leistung einschalten und den Druck am Messgerät ablesen.



Nach Beendigung der Druckmessung:

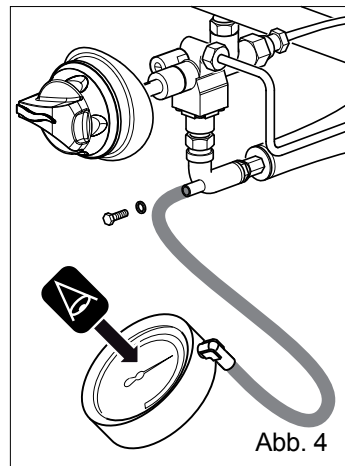
- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen (Abb. 1).
- Die Schraube mit der Gasdichtung wieder in ihrem Sitz montieren, den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen (Abb. 2) und durch Einschalten des Brenners sicherstellen, dass nirgends Gas austritt.



Wenn der gemessene Druck um 20% niedriger ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren

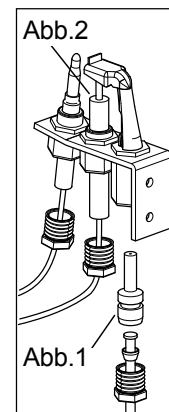
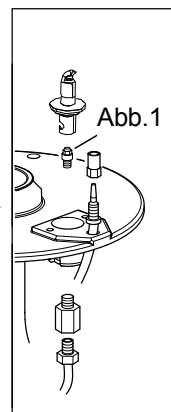


Wenn der gemessene Druck höher ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren



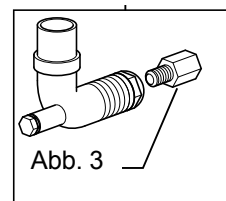
6.3 AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen.
- Falls erforderlich, die Zündkerzen abmontieren, um sie während des Austauschs der Düse nicht zu beschädigen (Abb. 2).
- Die Mutter lösen und die Zünddüse abmontieren (die Düse ist am Druckanschluss eingehakt).
- Die Zünddüse (Abb. 1) durch eine Düse austauschen, die der gemäß der Referenztabelle ausgewählten Gasart entspricht.
- Die Mutter mit der neuen Düse festziehen.
- Die Zündkerze wieder montieren.
- Den Zündbrenner einschalten und sicherstellen, dass nirgends Gas austritt.



6.4 AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen.
- Die Einspritzdüse abschrauben (Abb. 3)
- Die Einspritzdüse (Abb. 1) durch eine Düse austauschen, die der gemäß der Referenztabelle ausgewählten Gasart entspricht.
- Die neue Einspritzdüse festschrauben.



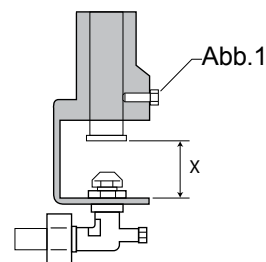
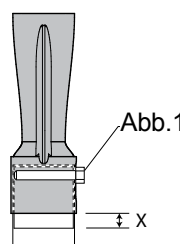
6.5 EINSTELLUNG DES HAUPTBRENNERS

Zur Einstellung der Primärluft:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn schließen.
- Die Befestigungsschraube lösen (Abb. 1).
- Wo erforderlich, den Abstand (X) mm der Buchse entsprechend der ausgewählten Gasart einstellen (siehe Gas-Referenztabelle).



Die Buchse mit der Schraube blockieren und eine Plombe anbringen, die unbefugtes Lösen erkennen lässt



- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen.
- Den Zündbrenner und den Hauptbrenner gemäß den im Kapitel über das Zündsystem beschriebenen Anleitungen einschalten.

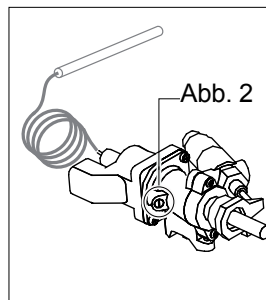
6.6 EINSTELLUNG DES MINIMALEN THERMISCHEN DURCHFLUSSES

Bei den gelieferten Modellen erreicht man den verminderten thermischen Durchfluss damit, dass man die „kalibrierte“ Bypassdrosselschraube (Abb. 2) ganz hineinschraubt (siehe Gas-Referenztablelle).

- Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen



Falls die Schraube ersetzt wird, am Ende des Arbeitsschritts eine Plombe anbringen, die unbefugtes Lösen erkennen lässt.



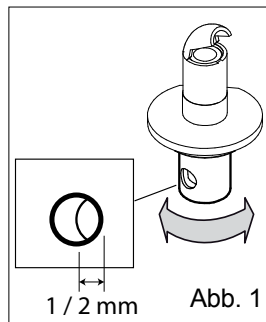
6.7 REGELUNG DES PILOTBRENNERS

Für die Einstellung der Primärluft des Pilotbrenners:

- Den vorgeschalteten Absperrhahn der Vorrichtung schließen;
- Den Pilotbrenner entfernen;
- Mit den entsprechenden Werkzeugen die Weite der Öffnung des Pilotbrenners regeln (Abb. 1) um folgende Maße zu erhalten:
 - 1 mm für Flüssiggas
 - 2 mm für Erdgas



Die abgebauten Teile in die korrekte Position und Reihenfolge bringen



Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Inspektionen, Austausch, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden.

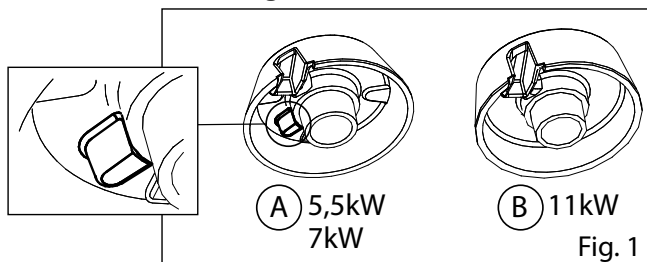
Die Angabe „Flex-Brenner“ bezieht sich auf die Möglichkeit, die Position der Brenner mit offener Flamme im Gerät zu ändern.



Dieser Eingriff kann nur durch den zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden

Gehen Sie zur Änderung der Einbauposition der Brenner wie folgt vor:

1. Bauen Sie die Blende und die Drehknöpfe ab
2. Entfernen Sie die Brennerroste, Brennerdeckel und Brenner (Abb. 1/A Brenner 5,5 / 7 kW - Abb. 1/B Brenner 11 kW)



Änderung der Einbauposition der Brenner 700

(7kW ⇌ 5,5kW)

- Die Bypassdrosselschraube einstellen (Abb. 2/A)
- Düsen abschrauben (Abb. 2/B) und in der gewünschten Einbauposition wieder einschrauben
- Das Schild mit der Leistungsangabe entfernen (Abb. 2/C) und am entsprechenden Brenner anbringen

Änderung der Einbauposition der Brenner 980

(11kW ⇌ 5,5/7kW)

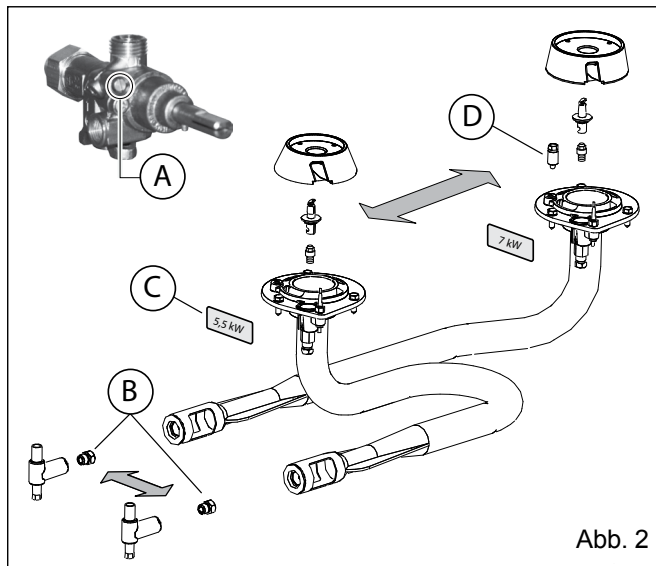
- Abstandshalter abschrauben (Abb. 2/D) und am gewünschten Flansch wieder einschrauben
- Die Bypassdrosselschraube einstellen (Abb. 2/A)
- Düsen abschrauben (Abb. 2/B) und in der gewünschten Einbauposition wieder einschrauben
- Brennerdeckel und entsprechenden Brenner aufsetzen



Legen Sie die Stücke in die richtige Reihenfolge und Positionen



Überprüfen Sie die Gaseinstellung und dichten Sie mit den Spezialwerkzeugen ab den Spezialwerkzeugen ab





Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Strom-, Gas- und Wasseranschlusses).

Vor diesem Schritt siehe Abschnitt 2.2 und:

1. Bauen Sie die Blende und die Drehknöpfe ab (Abb. 1/A)
2. **Herd:** entfernen Sie die Brennerroste und Brennerdeckel (Abb. 1/B)
- Glühplattenherd 980:** entfernen Sie die Mittelplatte (mit dem dafür vorgesehenen Haken) und die Seitenplatten (Abb. 1/C)
- Herd mit Kochplatte:** entfernen Sie die Kochplatte
- Backofen:** öffnen Sie die Tür (Abb. 1/D)

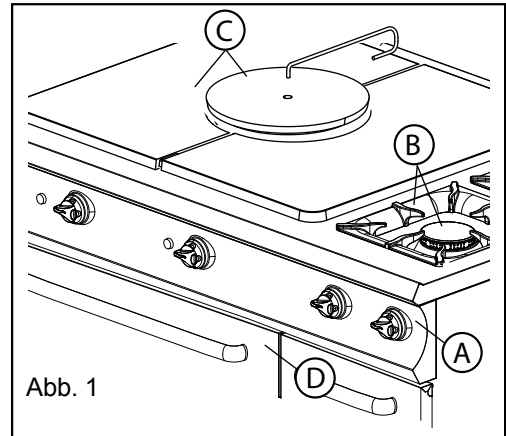


Abb. 1

8.1 AUSTAUSCH DES ABSPERRHAHNS

- Anschlüsse der Gaszufuhr (z.B. Abb. 2/E) und des Gasausgangs (Abb. 2/A und B) abschrauben
- Thermosteuelement abschrauben (Abb. 2/D)
- Neuen Absperrhahn einbauen
- Schraube für das Minimum prüfen (siehe Abschnitt 6.6 und die Tabellen der technischen Daten)

8.2 AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

- Thermosteuelement vom Absperrhahn abschrauben (Abb. 2/D)
- Thermosteuelement vom Zündbrenner abschrauben (Abb. 3/A)
- Neues Thermosteuelement einbauen und die Anschlüsse wieder anschrauben

8.3 AUSTAUSCH DER ZÜNDKERZE

- Hochspannungskabel von der Zündkerze trennen (Abb. 3/B)
- Mutter lösen (Abb. 3/C)
- Neue Zündkerze montieren
- Hochspannungskabel wieder anschließen (Abb. 3/B)

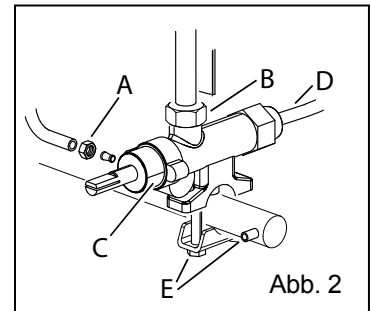


Abb. 2

8.4 AUSTAUSCH DER PIEZOELEKTRONIK

- Kabel von der Piezozündung trennen (Abb. 3/D)
- Auszutauschende Zündvorrichtung abbauen
- Neue Piezozündung montieren

8.5 AUSTAUSCH DES BRENNERS

Herd: Brenner herausziehen/Brennerkörper herausziehen/Neuen Brenner einsetzen

Glühplattenherd 700: Befestigungsmutter vom Querträger und der Zündeinheit abschrauben (Abb. 4/A) / Brenner herausnehmen / Neuen Brenner einsetzen / Brenner wieder mit dem Querträger und der Zündeinheit verschrauben

Glühplattenherd 980: Befestigungsschrauben des Wärmeüberträgers (Abb. 5/A) abschrauben

- Isolierung entfernen und den Brenner von der Brennkammer abschrauben (Abb. 5/B+C)
- Anschlüsse trennen und den Brenner herausziehen
- Träger abschrauben (Abb. 5/C+D) und an den neuen Brenner montieren
- Neuen Brenner in die Brennkammer einbauen und die Anschlüsse wiederherstellen
- Isolierung und Wärmeüberträger wieder einsetzen

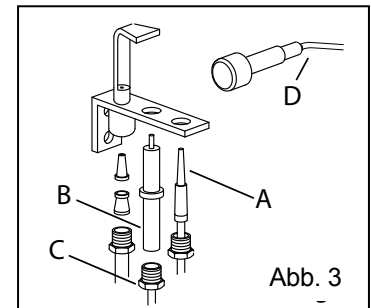


Abb. 3

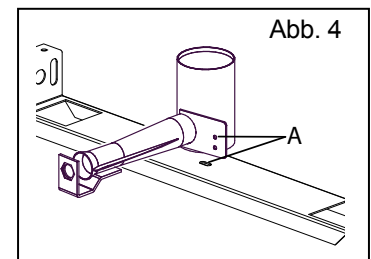


Abb. 4

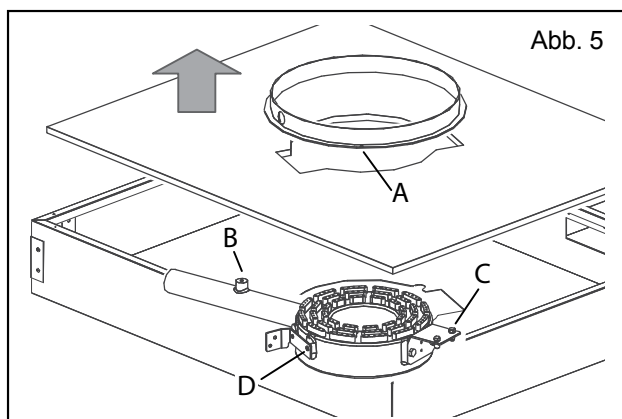


Abb. 5



Die Gasdichtigkeit mit den entsprechenden Instrumenten überprüfen und die ausgebauten Teile in der richtigen Reihenfolge wieder montieren

Herd mit Kochplatte: Befestigungsschrauben und Versorgungsanschlüsse (Abb. 6/A+B) abschrauben

- Brenner herausziehen
- Neuen Brenner einsetzen
- Festschrauben und die Anschlüsse wiederherstellen

Gas-Backofen: Nacheinander die Roste, Einhängegestelle und Untergestell entfernen

- BEFESTIGUNGSSCHRAUBEN (ABB. 7/A) LÖSEN
- BRENNER HERAUSZIEHEN
- NEUEN BRENNER EINSETZEN UND BEFESTIGUNGSSCHRAUBEN WIEDER FESTZIEHEN

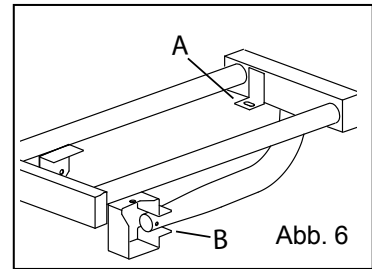


Abb. 6

8.6 AUSTAUSCH DES HEIZELEMENTS

- Nacheinander die Roste, Einhängegestelle und Untergestell entfernen
- Befestigungsschrauben (Abb. 7/B) lösen und die elektrischen Anschlüsse trennen
- Heizelement ausbauen
- Neues Heizelement einbauen und die Anschlüsse wiederherstellen

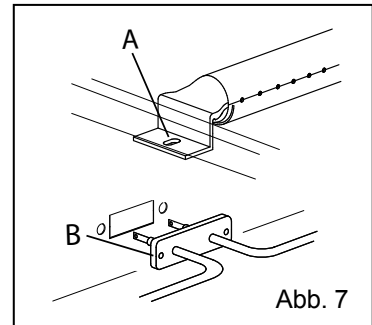


Abb. 7

8.7 AUSTAUSCH DES GASTHERMOSTATS

- Thermostatkuigel von der Halterung abschrauben (Abb. 8/A)
- Anschlüsse für Gaszufuhr und Gasausgang abschrauben (z.B. Abb. 8/ B)
- Thermoelement abschrauben
- Neuen Thermostat einbauen
- Schraube für das Minimum prüfen (siehe Abschnitt 6.6 und die Tabellen der technischen Daten)

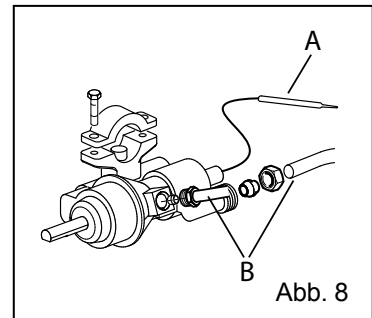


Abb. 8

8.8 AUSTAUSCH DES ELEKTROTHERMOSTATS

- Thermostatkuigel von der Halterung abschrauben (Abb. 9/A)
- Neuen Thermostat einbauen und mit dem Schalter verbinden
- Neue Kugel in den Halter einführen

8.9 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

- Sicherheitsthermostat aus der Halterung ziehen (Abb. 9/B)
- Thermostatkuigel von der Halterung abschrauben (Abb. 9/C)
- Neuen Thermostat anschrauben und die neue Kugel in die Halterung einsetzen

8.10 AUSTAUSCH DER LAMPE

- ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE TRENNEN
- NEUE LAMPE EINSETZEN (ABB. 9/D)
- KABEL WIEDER ANSCHLIESSEN

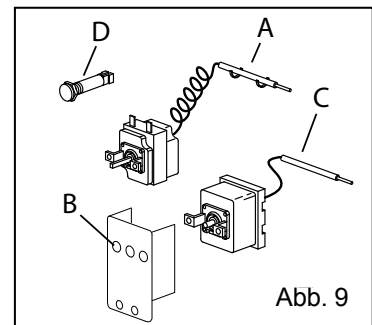


Abb. 9



Gegebenenfalls die Gasdichtigkeit mit den entsprechenden Instrumenten prüfen und die ausgebauten Bauteile wieder in der richtigen Reihenfolge montieren.

Übersichtstabelle: Qualifikation - Tätigkeit - Häufigkeit

	Gewöhnlicher Bediener Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Fachpersonal Sachkundiger Bediener für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Falls erforderlich
	Überprüfung des Thermostats	Falls erforderlich
	Reinigung der Grillplatten	Täglich
	Schmierung der Gashähne	Falls erforderlich
	Überprüfen / Austauschen der Gasversorgungsschläuche	Falls erforderlich

	Im Falle einer Störung führt der gewöhnliche Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, die Störungsursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den zugelassenen Kundendienst verständigen.
	Der autorisierte Wartungstechniker greift ein, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.

Fehlersuche und -behebung



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeiten sollte, versuchen Sie, kleinere Probleme mit Hilfe dieser Tabelle selbst zu lösen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN
Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Kontrollleuchten leuchten nicht.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom-Schutzeinrichtung oder Sicherung wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Zugelassenen Kundendienst verständigen.
Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten.	- Gashahn geschlossen. - Luft in der Leitung.	- Gashahn öffnen. - Zündvorgang wiederholen.
Ungewöhnliche Flamme.	Falsche Position des Brenners.	Den Brenner in die richtige Position bringen (siehe Kap.7 - Flex-Brenner)
Zündflamme erlischt	Verstopfung der Flansche des Brenners	Die Flansche von jeglicher Behinderung befreien, welche die Luftzirkulation einschränkt (s. Kap. 3 Bedienungsanleitungen - tägliche Inbetriebnahme)



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den zugelassenen Kundendienst verständigen.



Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung GEMÄSS den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss. Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Abbau des Geräts müssen durch qualifiziertes, elektrisch und mechanisch geschultes, Fachpersonal erfolgen, das mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung, wie Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Helm und Brille ausgerüstet ist.



Die Demontage des Geräts muss an einem Ort erfolgen, der ausreichend Platz bietet und so vorbereitet ist, dass die Arbeiten gefahrlos durchgeführt werden können.

Folgende Schritte sind auszuführen:

- Schalten Sie die Stromzufuhr ab. • Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. • Entfernen Sie die aus dem Gerät austretenden Stromkabel. • Schließen Sie den Wasserhahn (Hauptabsperrhahn) der Wasserzufuhr.
- Entfernen Sie die Wasserschläuche vom Gerät. • Entfernen Sie die Abwasserschläuche vom Gerät.



Nach diesen Arbeitsschritten könnte sich eine kleine Wasserlache um das Gerät gebildet haben. Bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren, wischen Sie diese bitte auf.

Wenn der Arbeitsbereich wieder wie beschrieben gesäubert wurde, fahren Sie wie folgt fort:

- Montieren Sie die Schutzbleche ab. • Zerlegen Sie das Gerät in seine Hauptbestandteile. • Trennen Sie die Bauteile nach Materialart (z.B. Metall, Elektrik, usw.) und transportieren Sie sie zu den Recyclinghöfen.



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						Gázcsatla- 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 - Őrláng (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 - Őrláng (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; Brûleur 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			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 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			80	85	110	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			75	75	80	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

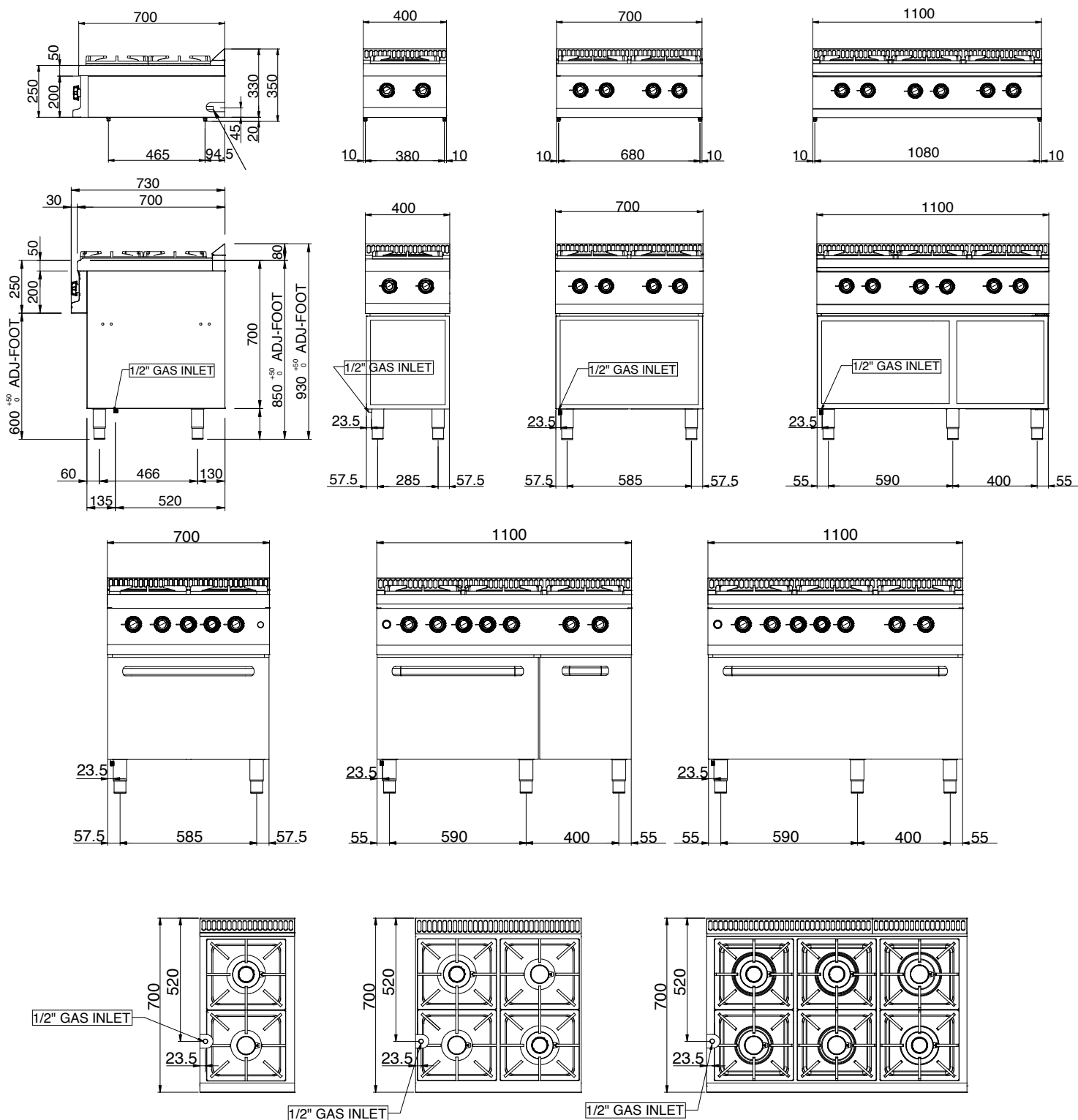
ALL COUNTRIES								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza ridotta - Reduced thermal power - Csökkentett teljesítmény	(kW)		1,4 / 2,7 (G30/31)	1,4 / 2,9 (G30/31)	2,1 / 3,2 (G30/31)	1,55 / 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

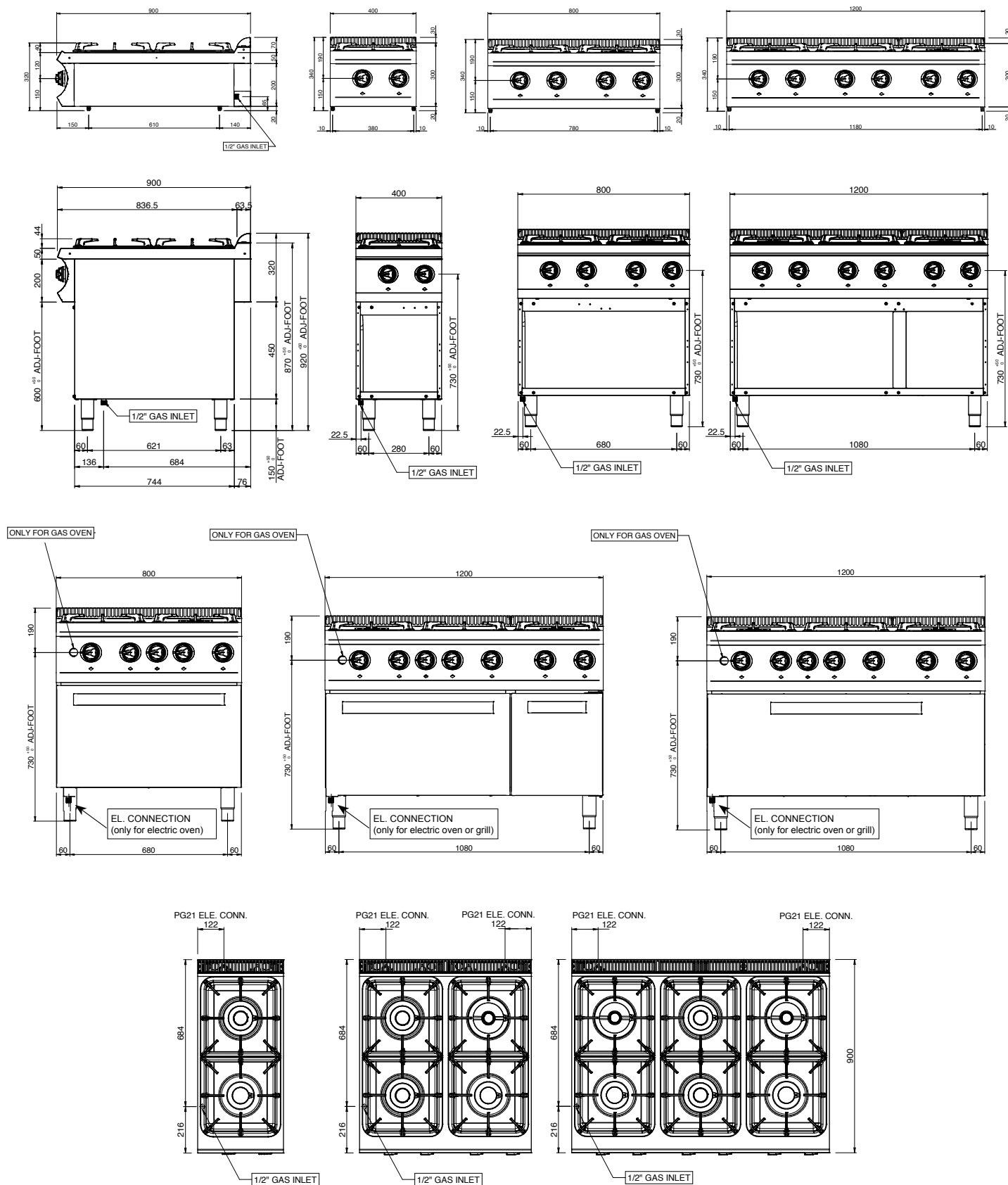
G2... / G4... / G6 ... 77 X...





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

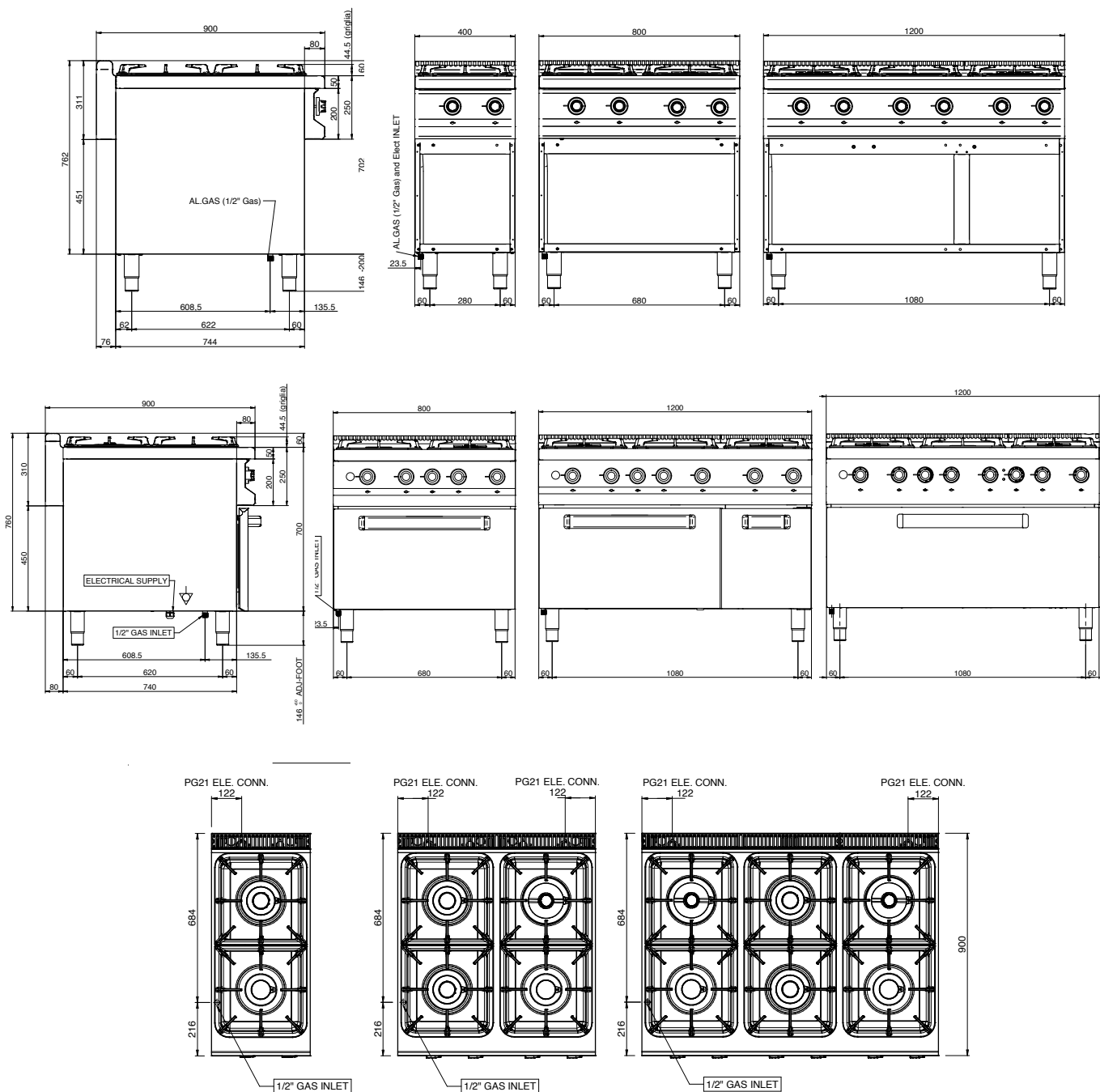
G2... / G4... / G6 ... 98... X...





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

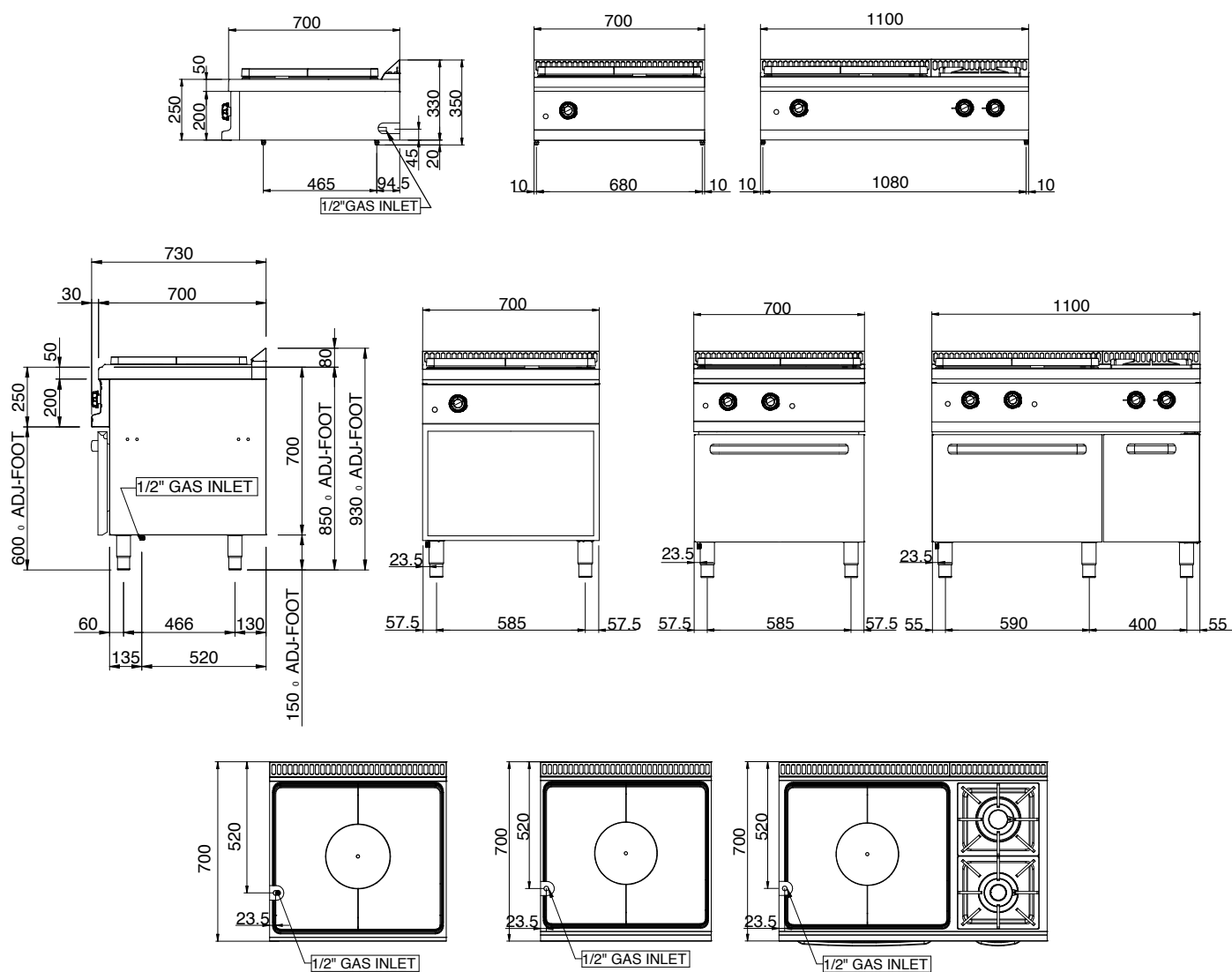
G2... / G4... / G6 ... 8... X...



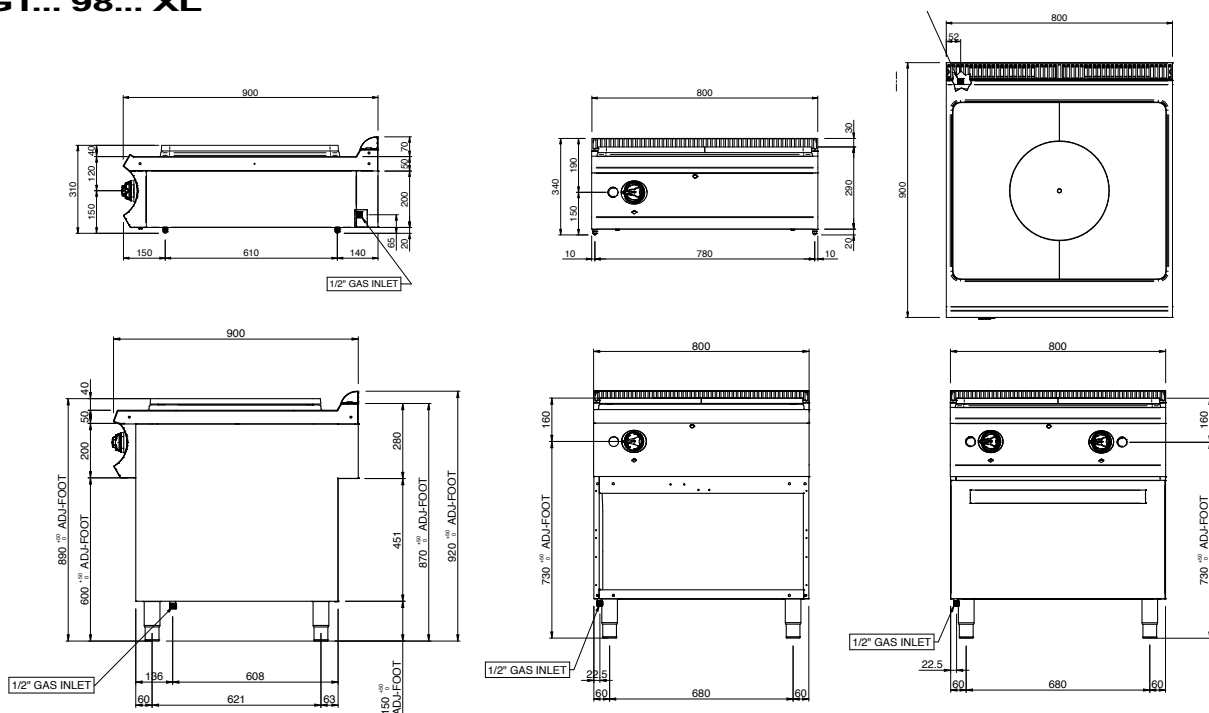


700 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

GT... 77... XL



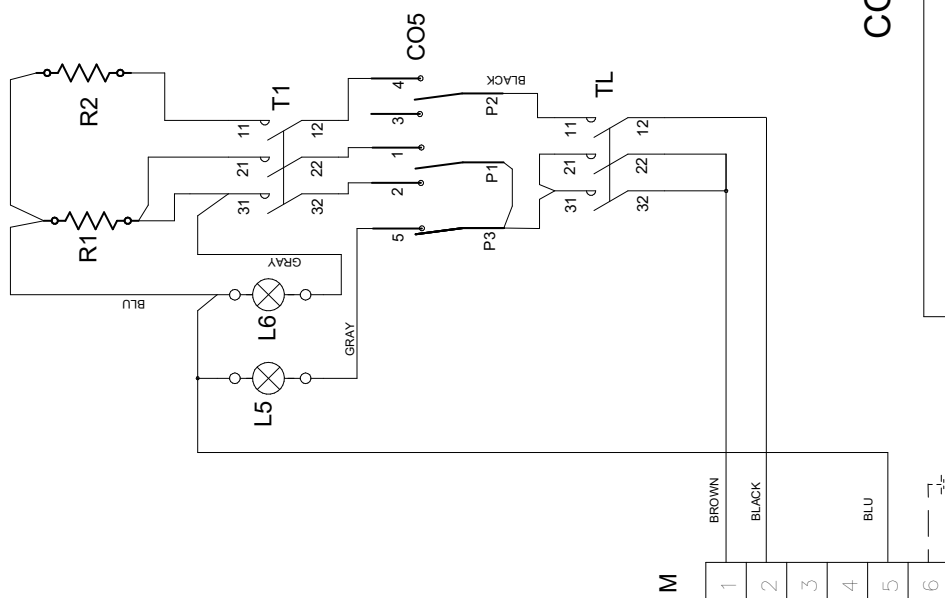
GT... 98... XL



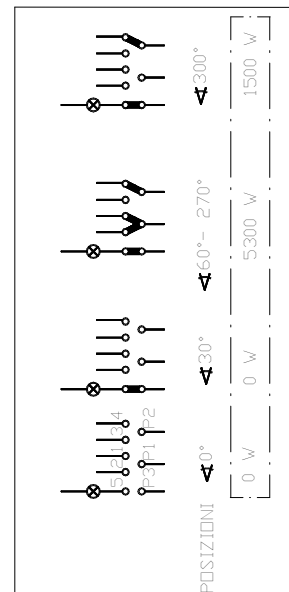


SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELECTRICO - KAPCSOLÁSI RAJZ

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



CO5

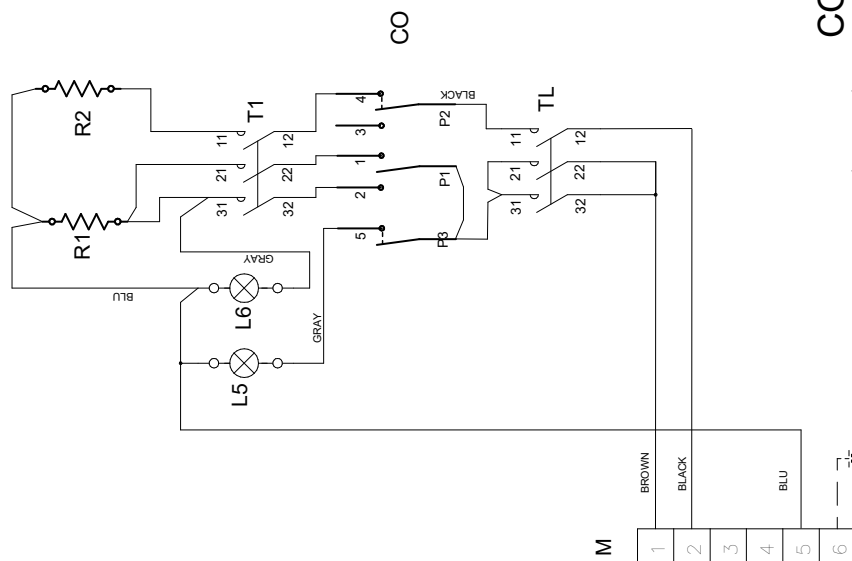


	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTRÔLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO5	COMUTATORE	COMUTEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
P1-P4	PIASTRA ELETTRICA	PLAQUE ELECTRIQUE	ELECTRIC HOB	KUCHENPLATTE
R1	RESISTENZA SODIA	RESISTANCE	RESISTANCE	WIDERSTAND
R2	RESISTENZA GRILL	RESISTANCE GRILL	GRILL 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

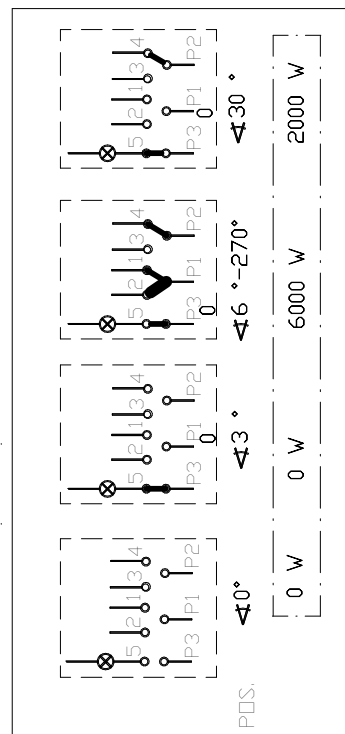


SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELECTRICO - KAPCSOLÁSI RAJZ

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



CO

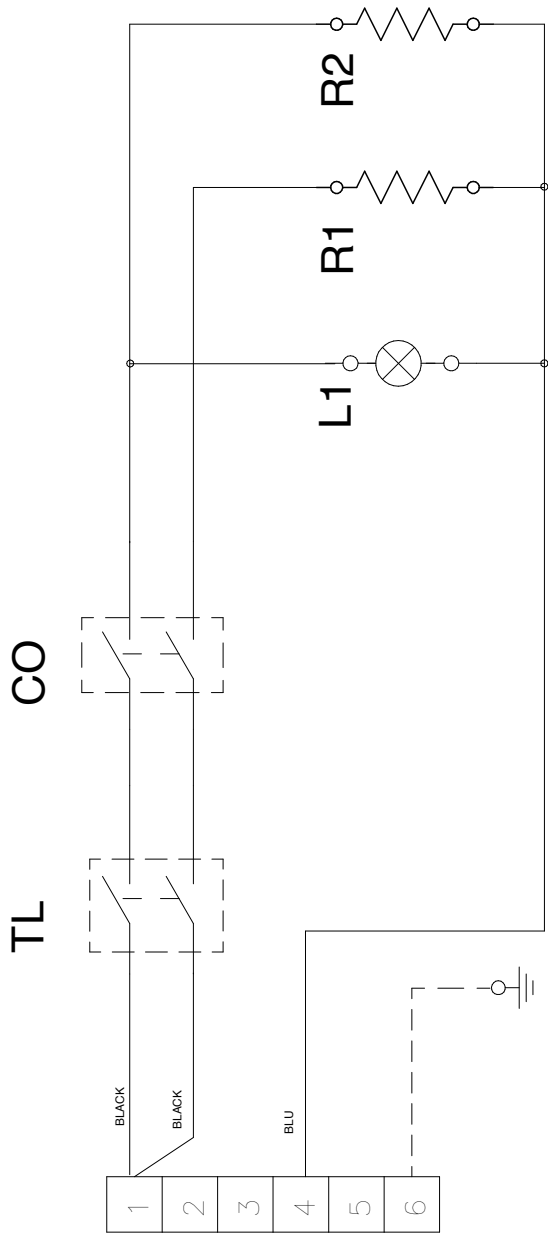


	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO	COMUTATORE	COMMUTATEUR	SWITCH	KOMMUTATOR
LV	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMP
LG	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMP
R1-R2	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATER ELEMENT	WIDERSTAND
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