

05/2018

Mod: G7/6BFM11

Production code: BBG6F77MXL



Diamond
catering equipment



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO - FLEX BURNER
PARA USO DE TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

PT



G2... / G4... / G6... 7
(XS-XM-XL)

G2... / G4... / G6... 8
(XXS- XXSP-XS-XM-XL-XXL)

GT... 77 / 98 / 8... XL

04/2018 - Ed 2 - Cod.n° 186570



GAS
GAZ
GÁS
GÁZ



2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas

	Sinais de perigo Situação de perigo imediato que pode causar ferimentos graves ou morte. Situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos graves ou morte.
	Alta tensão! Aviso! Perigo de morte! A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte
	Altas Temperaturas. A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.
	Derramamento de materiais a altas temperaturas. A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.
	Esmagamento e/ou entalamento dos membros durante a movimentação e/ou colocação do equipamento. A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.
	Sinais de proibição Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
	Sinais de obrigação Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Obrigatório desligar a fonte de energia eléctrica a montante do equipamento para intervir em condições de segurança.
	Obrigação de utilizar óculos de proteção.
	Obrigação de utilizar luvas de proteção.
	Obrigação de utilizar capacete de proteção.
	Obrigação de utilizar calçados de proteção.
	Outros sinais Avisos para adopção de procedimentos adequados. A inobservância das prescrições pode dar origem a situações de perigo.
	Conselhos e sugestões para adopção de procedimentos adequados
	Operador “Homogéneo” (Técnico Qualificado) Operador especializado e autorizado a operar e monitorizar a movimentação, transporte, instalação, manutenção, reparação e demolição do equipamento
	Operador “Heterogéneo” (Operador com atribuições e competências limitadas) Pessoa autorizada e encarregada de executar tarefas simples com as protecções instaladas e activadas
	Sinal de ligação à terra
	Sinal de ligação ao sistema equipotencial
	É obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria

0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO**0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA****1. INFORMAÇÕES AOS OPERADORES**

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento

Conservação do documento - Destinatários - Programa de formação dos operadores

Trabalhos preparatórios sob a responsabilidade do cliente - Conteúdo do fornecimento -

Destino de uso

Condições ambientais e limites de funcionamento admissíveis - Inspeção e garantia

Autorização

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas - Indicações gerais de segurança - Funções e qualificações -

Zonas de trabalho e zonas de perigo - Equipamentos necessários para a instalação

- Indicações sobre riscos residuais - Modalidades operacionais em caso de cheiro a gás no ambiente

3. POSICIONAMENTO E MOVIMENTAÇÃO

Obrigações/Proibições/Conselhos/Recomendações

Movimentação em segurança - Introdução - Movimentação/Transporte - Armazenamento -

Eliminação das embalagens - Remoção dos materiais de proteção - Nivelamento e fixação

4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ENERGIA

Ligação à alimentação de gás - Mudança de tipo de gás - Ligação à rede eléctrica - Ligação ao sistema "equipotencial"

5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA O ACIONAMENTO

Advertências gerais - Posta em serviço no primeiro acionamento - Inspeção e

regulação dos grupos de alimentação de gás - Medição da pressão de entrada do gás -

Descrição dos modos de paragem - Posta em funcionamento para o primeiro acionamento

6. MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

Verificação da pressão dinâmica a montante - Verificação da pressão no injetor -

Substituição do injetor do queimador piloto - Substituição do injetor do queimador - Regulação do queimador principal - Regulação do fluxo térmico mínimo

7. FLEX BURNER

Modificação da posição dos Queimadores 700 / 980

8. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES**9. MANUTENÇÃO**

Tabela resumida

Competências/Operação/Frequência

Solução de problemas

10. DESCARTE

Desativação e desmonte da aparelhagem

11. DADOS TÉCNICOS (da pág. A)

700 - 908/980 - TABELAS DE DADOS TÉCNICOS

700 - 908/980 - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO / ESQUEMAS ELECTRICA

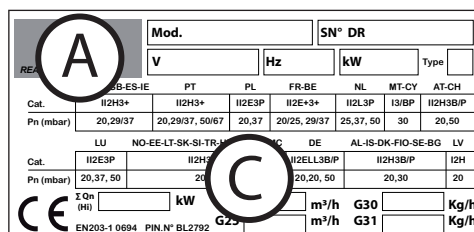
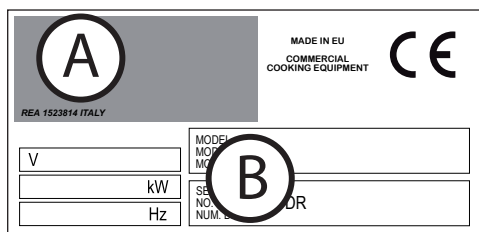
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENT-CODE - код документа - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 186570 2018 Rev. 2 - 04/2018
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - РЕДАКЦИЯ / KIADÁS SORSZÁMA - KIADÁS:	
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа / DOKUMENTUM TÍPUSA - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.I.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELÉCTRICO - ELECTRIC / GAS/ ELEKTROMOS
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ / GYÁRTÁS ÉVE:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ / MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - Azonosító tábla.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Gyártó címe.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektromos berendezés.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование / Gázkészülék.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK GÁZ ELEKTROMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) 2011/65/EU IRÁNYELV (ROHS II) 2012/19/EU IRÁNYELV (WEEE)

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Introdução

Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no seu próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão. Os operadores devem ser treinados para todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As normas especiais de segurança (Obrigação-Proibição-Perigo) estão indicadas no respectivo capítulo. O presente manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante. A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e pode ser modificada. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas. Estas instruções são válidas somente se o código do país/nação aparecer no dispositivo. Se o código não aparecer no dispositivo, consulte as instruções técnicas para adaptar o dispositivo às condições em uso nesse país/nação.

Objetivo do documento

Todas as interações entre o operador e a máquina em todo o seu ciclo de vida foram minuciosamente analisadas tanto na fase de concepção quanto na de elaboração deste documento. Portanto, esperamos que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e/ou danos económicos é diminuído.

Como ler o documento

O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo, existe uma subdivisão em seções. Cada seção pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

Conservação do documento

O presente documento é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

O presente documento foi estruturado para o uso exclusivo do operador homogêneo (Técnico especializado e autorizado), ou seja, todos os operadores autorizados a movimentar, transportar, instalar, manter, reparar e desmantelar a aparelhagem. Aos operadores homogêneos aconselha-se a leitura do Manual de Serviço de forma a terem uma perspectiva global sobre o assunto.

Programa de formação dos operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.

Com base na solicitação, podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

- Operador homogêneo, encarregado da manutenção elétrica/eletrônica (Técnico especializado).
- Operador homogêneo, encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado).
- Operador heterogêneo, encarregado da operação simples (Operador - Utilizador final).

Trabalhos preparatórios sob a responsabilidade do cliente

Exceto no caso de acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- a preparação das instalações (estruturas em alvenaria, fundações ou canalizações eventualmente necessárias);
- pavimento antiderrapante sem asperezas nem rugosidades;
- a preparação do local de instalação e a instalação do equipamento em si de acordo com as medidas indicadas no layout (planta de fundação);
- a preparação dos serviços auxiliares adequados às exigências da aparelhagem (rede elétrica, rede de abastecimento de água, rede de abastecimento de gás);
- a preparação da instalação elétrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- sistema de iluminação adequado e conforme às normas em vigor no local da instalação
- a instalação de eventuais dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação de energia (interruptores diferenciais, ligação equipotencial com a rede de terras de proteção, válvulas de segurança etc.), em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no país da instalação;
- sistema de ligação à terra conforme as normas em vigor no local da instalação
- a instalação de um sistema de amaciamento da água, caso necessário (ver especificações técnicas).

Conteúdo do fornecimento

- Aparelhagem
 - Tampa/tampas
 - Cesto metálico/cestos metálicos
 - Grade de suporte do cesto
 - Tubos e ou cabos para a ligação às fontes de energia (somente nos casos previstos, indicados no pedido).
- De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento pode variar.

Destino de uso

Este dispositivo foi projetado para o uso profissional. A utilização da aparelhagem em questão neste documento deve ser considerada "Uso Próprio" se se referir ao tratamento por cozedura ou à regeneração de géneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, consequentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

Condições ambientais e limites de funcionamento admissíveis

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais fechados e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações.

A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, que possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. Para isso, é necessário predispor o espaço operacional para as eventuais intervenções de manutenção de modo a não comprometer a segurança do operador.

O local deve ainda ter as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- o pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- o local deve ter um sistema de ventilação e iluminação conforme prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- o local deve ser predisposto para a descarga das águas de esgoto e possuir interruptores e comportas de bloqueio que excluam, quando necessário, todas as formas de alimentação a montante da aparelhagem;
- as paredes/superfícies imediatamente adjacentes à/em contato com a aparelhagem devem ser ignífugas e/ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Inspeção e garantia

Inspeção: a aparelhagem foi inspecionada pelo fabricante durante as fases de montagem na sede da unidade de produção. Todos os certificados relativos à inspeção realizada serão entregues ao cliente.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação e cobre peças com defeito, a substituir e a transportar aos cuidados do comprador. As peças elétricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia.

Os custos de mão de obra referentes à intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante no estabelecimento do cliente para a remoção de defeitos dentro da garantia ficam por conta do revendedor, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio estabelecimento pelo cliente.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas.

As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original.

O fabricante responsabiliza-se pelo equipamento desde que mantenha a configuração de fábrica.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A garantia declina em caso de:

- Danos provocados pelo transporte e/ou movimentação; neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador por fax ou por carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias dos documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados por erro de instalação;
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais;
- Danos provocados por erro de manutenção e/ou por falta de manutenção;
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

Autorização

Por autorização, entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente à aparelhagem.

A autorização é dada pelo responsável pela aparelhagem (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Segurança Geral

	Qualquer adaptação ou alteração técnica tem consequências no funcionamento ou nos dispositivos de segurança da máquina. Assim, qualquer intervenção neste sentido terá de ser efectuada por técnicos do fabricante ou por técnicos expressa e formalmente autorizados para o efeito. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.
	Antes de utilizar a máquina, verificar a integridade do equipamento e dos componentes (ex.: cabo de alimentação) aquando da sua recepção. No caso de anomalias, não funcionar com o equipamento e contactar o serviço de Assistência Técnica mais próximo.
	Antes de proceder às ligações, consultar os dados técnicos indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual.
	Instalar dispositivos de corte nas linhas de alimentação (rede eléctrica, água e gás) a montante do equipamento para trabalhar em segurança.
	Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.
	O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.
	Colocar a estrutura de acordo com as cotas e as especificações de instalação mencionadas nos respectivos capítulos deste Manual.
	Atenção! • O equipamento não foi concebido para ser encastrado. • O equipamento deve funcionar em locais devidamente ventilados. • O equipamento deve ter os dispositivos de escoamento desimpedidos (sem obstruções, sem impedimentos, sem corpos estranhos).
	O equipamento a gás deve ser instalado por baixo de uma hotte cujas especificações técnicas sejam conformes às normas em vigor no país de utilização.
	Depois de ligado às fontes de alimentação e à rede de exaustão, o equipamento deve permanecer no local previsto para a sua utilização e manutenção (não deve ser movimentado). Ligações incorrectas podem dar origem a situações de perigo.
	Munir-se de um cabo flexível para efectuar a ligação à rede eléctrica, com isolamento dos condutores em borracha, cujas características não sejam inferiores aos cabos de tipo H07RN-F. A tensão de alimentação suportada pelo cabo com o equipamento em funcionamento não deve diferir em $\pm 15\%$ do valor da tensão nominal indicada na parte inferior da tabela das especificações técnicas.
	O equipamento deve estar ligado a um sistema de terra equipotencial.
	As descargas do equipamento devem ser canalizadas para a rede de escoamento de águas sujas através de um copo aberto não sifonado.
	O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados. Qualquer outra utilização será considerada "INDEVIDA", pelo que o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou a bens materiais daí decorrentes.
	As normas especiais de segurança (obrigação-proibição-perigo) estão indicadas no respectivo capítulo.
	Não obstruir as aberturas e/ou as entradas de exaustão ou dissipação do calor

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

2.1 ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS OPERADORES

	Operador “Homogêneo” (TÉCNICO ESPECIALIZADO) Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.
	Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.
	As informações constantes deste documento destinam-se exclusivamente ao técnico qualificado e autorizado a efectuar os seguintes trabalhos: movimentação, instalação e manutenção do equipamento em questão.
	Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Os operadores especializados devem interagir com a máquina em conformidade com as normas de segurança exigidas.

Zonas de trabalho e zonas de perigo

As definições que se seguem destinam-se a clarificar as noções de campo de intervenção e respectivas zonas de trabalho:

- **Zonas de perigo:** qualquer zona dentro e/ou em torno da uma máquina na qual a presença de uma pessoa exposta constitui um risco para a sua segurança ou saúde.
- **Pessoa exposta:** qualquer pessoa que se encontre total ou parcialmente numa zona de perigo.

	Manter uma distância mínima ao equipamento durante o seu funcionamento, de forma a não comprometer a segurança do operador face a imprevistos que poderão ocorrer.
	O operador heterogêneo deve ter lido este documento. Não pode, sob nenhum pretexto, efectuar trabalhos de verificação e de manutenção que sejam da competência de pessoal especializado e autorizado (Operador homogêneo).

Entende-se ainda por zonas de perigo:

- Todas as zonas de trabalho que se encontram dentro do perímetro da máquina
- Todas as zonas protegidas por dispositivos de segurança: barreiras fotoelétricas, painéis de protecção, portas com dispositivo de encravamento, cárter.
- Todas as zonas interiores de centralinas, armários eléctricos e caixas de derivação.
- Todas as zonas em torno da máquina (quando esta está em funcionamento) se não forem respeitadas as distâncias mínimas de segurança.

2.2 FERRAMENTAS DE INSTALAÇÃO

O técnico especializado e autorizado a proceder à instalação deve munir-se das seguintes ferramentas:

Chave de fendas de 3 e 8 mm	Chave para tubos regulável	Ferramentas para ligações de gás (tubos, uniões, etc.)
Chave de fendas de cabeça chata e chave de cruz, fenda média	Tesouras para electricista	Ferramentas para canalizações (tubos, uniões, etc.)
Chave sextavada tubular de 8 mm	Detector de fugas de gás	Ferramentas para ligações eléctricas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
Chave fixa de 8 mm	Bocais MM 1”	Kit para mudança do tipo de gás fornecido pelo fabricante
	Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.	

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

2.3 INDICAÇÃO SOBRE RISCOS RESIDUAIS

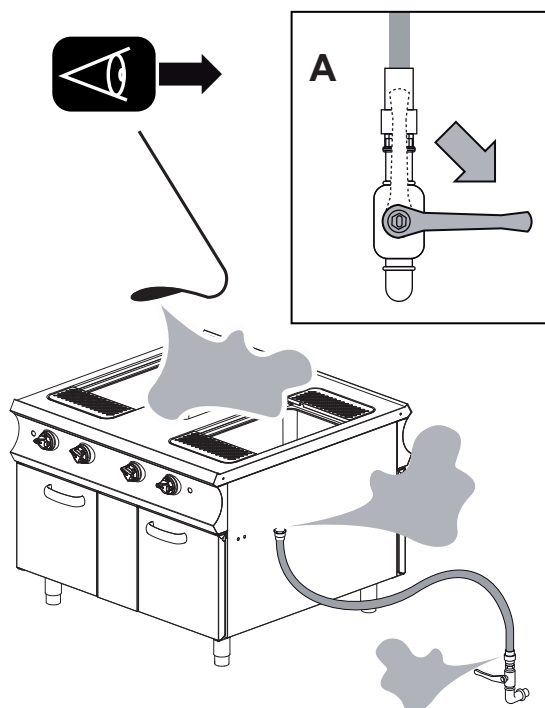
Embora sejam adotadas as regras de boas técnicas de construção e as disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto em si, ainda restam "riscos residuais" que, devido à própria natureza da aparelhagem, não foi possível eliminar. Estes riscos compreendem:

	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e ou eletrônicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contato acidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimaduras devido a derramamento de materiais: Este risco existe em caso de contato acidental com vazamentos de materiais com temperaturas elevadas. Recipientes demasiado cheios de líquidos ou de sólidos que, durante a fase de aquecimento, mudam de estado físico (passando do estado sólido ao estado líquido) podem causar queimaduras se manipulados de forma incorreta. Em fase de trabalho, os recipientes usados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de esmagamento dos membros: Este risco existe em caso de contato acidental com as partes do equipamento durante os trabalhos de posicionamento, transporte, armazenamento e montagem.

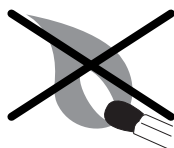
2.4 MODALIDADES OPERACIONAIS EM CASO DE CHEIRO A GÁS NO AMBIENTE

	Na presença de cheiro a gás no ambiente, é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo
---	---

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo elétrico no ambiente (detalhe B-C-D)
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Usar um meio de comunicação externo ao ambiente onde foi verificado o cheiro a gás para alertar as autoridades propostas (companhia de energia elétrica e/ou bombeiros).



B



C



D

3. POSICIONAMENTO E MOVIMENTAÇÃO

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Aquando da recepção do material, abrir a embalagem e verificar se a máquina e os acessórios apresentam danos causados pelo transporte; se tal acontecer, informar imediatamente a transportadora, não proceder à instalação do equipamento e recorrer a técnicos qualificados e autorizados. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados durante o transporte.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. Ruído ≤ 70 dB
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem.
	As normas especiais de segurança (obrigação-proibição-perigo) estão indicadas no respectivo capítulo.
	Sempre que for necessário efectuar trabalhos no interior do (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento de gás e de água).

Movimentação em segurança

	A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.
	Os trabalhos de instalação devem ser efectuados por técnicos qualificados e autorizados na estrita observância das disposições previstas na legislação em vigor sobre a matéria e com recurso às ferramentas descritas.
	Utilizar equipamentos de protecção individual conformes aos requisitos da Directiva Europeia sobre a matéria.
	O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.
	Certificar-se de que os equipamentos de elevação seleccionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.
	Efectuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento
	Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação
	Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.
	Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.
	Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

3. POSICIONAMENTO E MOVIMENTAÇÃO

3.1 INTRODUÇÃO

Segundo os diferentes casos, o equipamento é enviado como a seguir se descreve:

1. Fixado a uma paleta de madeira revestida com um material de embalagem apropriado (figura A).

A escolha da embalagem depende da distância de transporte, dos requisitos estipulados pelo cliente e do tempo de permanência do equipamento dentro da embalagem.

A embalagem contém os seguintes dados:

- destino
- códigos (se aplicável)
- informações e instruções de segurança

O transporte das máquinas pode ser efetuado de duas maneiras:

- por camião
- por contentor

Para ambos os casos é utilizado o mesmo tipo de embalagem.

3.2 MOVIMENTAÇÃO - TRANSPORTE



A orientação do equipamento embalado deve ser mantida conforme as indicações dos pictogramas e dos textos presentes na parte exterior da embalagem.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação. A inobservância destas instruções expõe ao perigo de ferimentos graves.

- Colocar o equipamento de elevação tendo em conta o centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
- Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
- Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

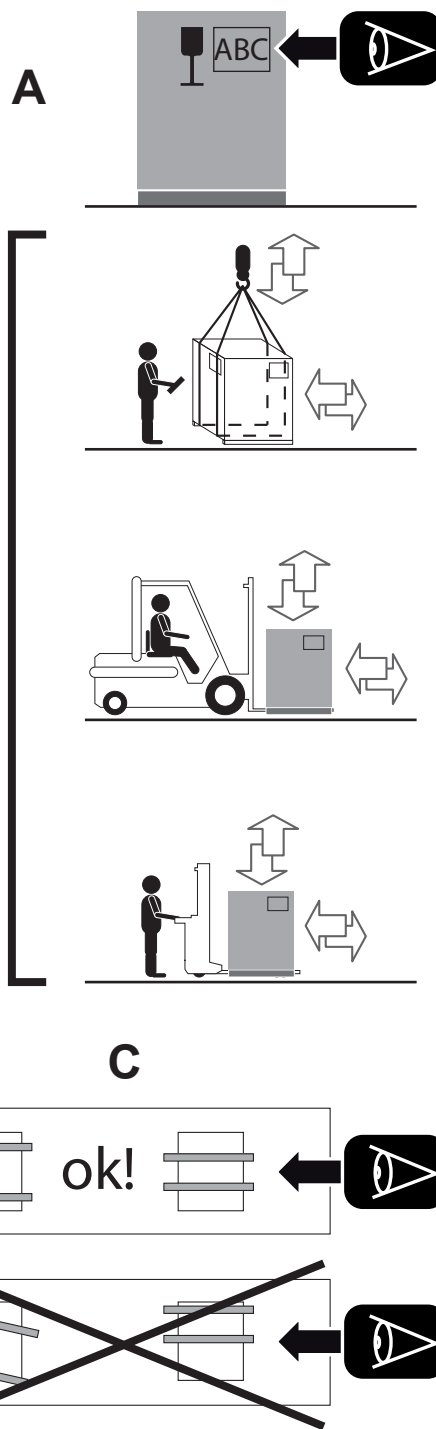
3.3 ARMAZENAMENTO

O armazenamento dos materiais implica a utilização de paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação apropriados para prevenir danos decorrentes de vibrações, impactos, abrasões, corrosões, variações de temperatura ou outros fatores.

As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

3.4 ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS

	A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no país onde o equipamento é instalado.
	1. Retirar os cantos superiores e laterais de protecção; 2. Retirar o material de acondicionamento utilizado. 3. Levantar o equipamento apenas o suficiente para retirar a paleta; 4. Colocar o equipamento no chão. 5. Retirar o equipamento de elevação utilizado. 6. Retirar todas as embalagens da zona de trabalho.
	Depois de desembalado, o equipamento não deve apresentar fracturas, amolgadelas ou outro problema. Caso contrário, contactar imediatamente o serviço de assistência técnica.



3. POSICIONAMENTO E MOVIMENTAÇÃO

3.5 REMOÇÃO DOS MATERIAIS DE PROTECÇÃO

O filme adesivo que reveste as superfícies exteriores do equipamento deve ser retirado manualmente depois dos trabalhos de colocação.

Limpe bem as partes interiores e exteriores do equipamento e remova manualmente o material de protecção.

	Ter cuidado para não danificar as superfícies de inox. Não utilizar produtos corrosivos, materiais abrasivos nem ferramentas cortantes.
	Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos.
	Não utilizar produtos de limpeza agressivos (solventes, por exemplo) para limpar o equipamento. Ler atentamente as instruções dos rótulos dos produtos de limpeza utilizados e utilizar o equipamento de protecção adequado à tarefa (consultar o equipamento de protecção indicado no rótulo da embalagem)
	Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.

LIMPEZA PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante.

Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe também as peças retiradas com detergente e água limpa e seque-as.

Finda a limpeza, volte a colocar as peças retiradas dos vários equipamentos nos respectivos lugares.

3.6 NIVELAMENTO E FIXAÇÃO

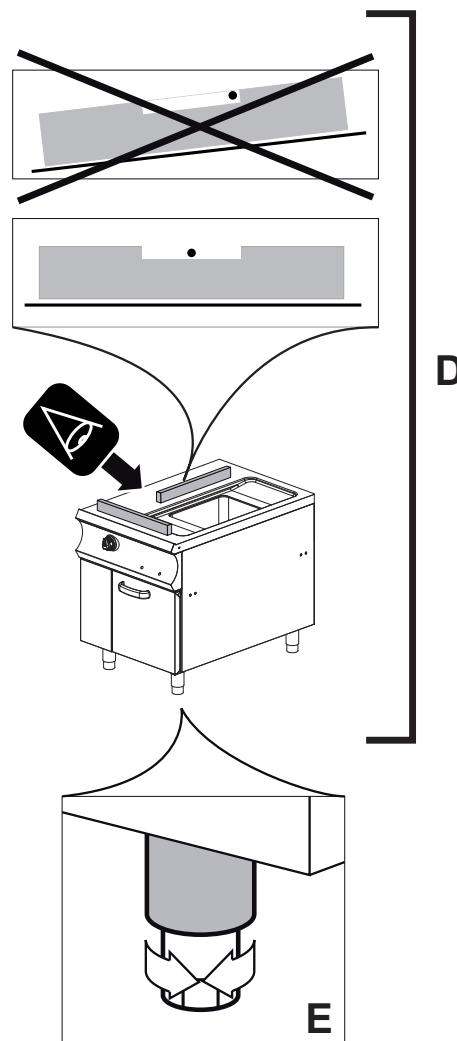
Depois de verificado, coloque o equipamento no local onde irá funcionar (ver condições ambientais e limites de funcionamento admissíveis).

O nivelamento e a fixação pressupõe: regular o equipamento como uma unidade independente.

Coloque um nível na estrutura (figura D).

Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.

 O nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.



3. POSICIONAMENTO E MOVIMENTAÇÃO

Montagem em “bateria”

Remover os manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos em ambos os equipamentos (detalhe F).



A distância mínima das paredes deve ser de 10 cm; caso seja inferior, aconselha-se isolar as paredes imediatamente adjacentes à aparelhagem com tratamentos ignífugos e/ou isolantes.

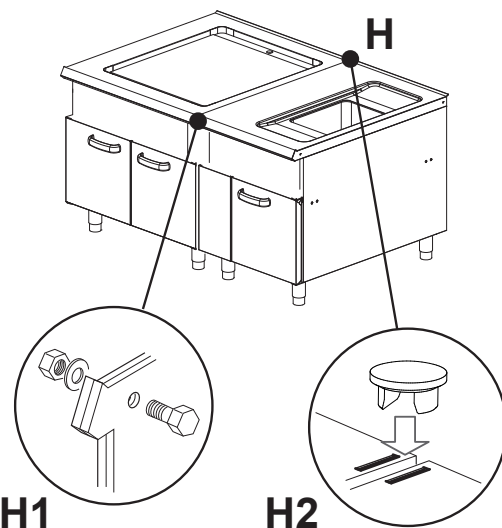
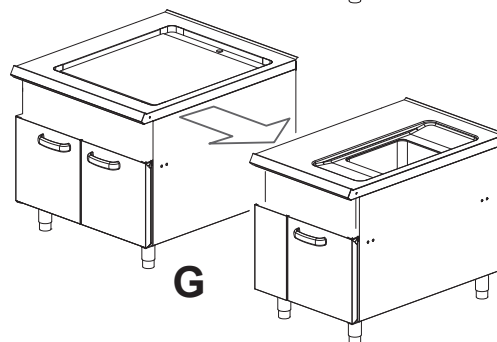
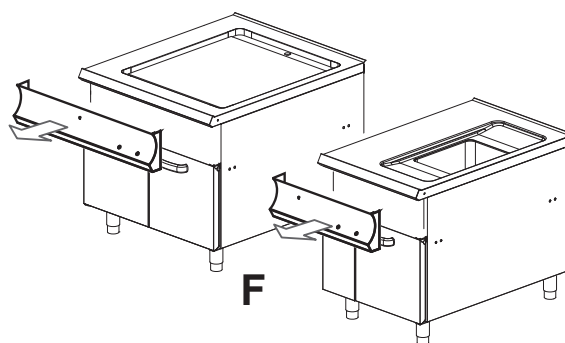
Posicionar os equipamentos de modo que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G).

Nivelar a aparelhagem como descrito acima (detalhe E).

Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as duas estruturas com as porcas de bloqueio (detalhe H1).

Inserir a tampa de fixação fornecida entre as duas aparelhagens (detalhe H2).

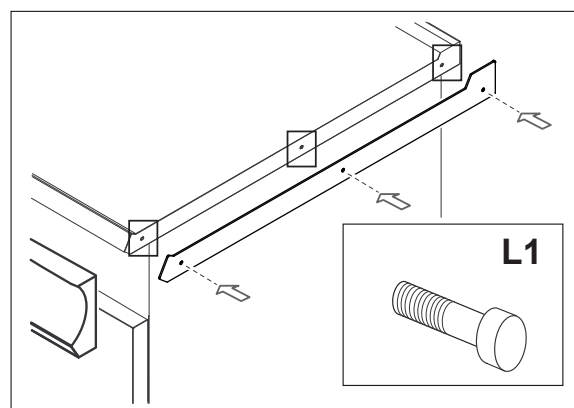
Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante da aparelhagem.



Inserção de terminal (opcional)

Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (detalhe L1).

Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.



4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ENERGIA

AVISOS GERAIS



Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos



Antes de proceder às ligações, consultar os dados indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual



Ligar o equipamento, na sequência, à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e, só então, proceder à ligação à rede elétrica.



Instalar interruptores e obturadores de bloqueio nas linhas de alimentação (rede elétrica, de água e de gás) para impedir a alimentação sempre que for necessário operar no equipamento em condições de segurança



O equipamento deve estar ligado a um sistema de ligação à terra equipotencial



O equipamento é entregue sem cabos de alimentação elétrica e sem tubos para ligação à rede hídrica, de descarga e de gás

4.1 LIGAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Características do local de instalação

O local de instalação do equipamento deve possuir as seguintes características:

- O local deve ser bem ventilado, de acordo com as disposições previstas nas normas locais em vigor.
- A hotte colocada por cima do equipamento deve estar em funcionamento durante a sua utilização.
- A distância entre a aparelhagem e o filtro da hotte deve ser de pelo menos 20 cm.



Depois de ligado às fontes de energia e à rede de descarga, o equipamento deve permanecer estático (sem deslocamentos) no local previsto para a sua utilização e manutenção

Ligação de gás tipo A1 (sob hotte)



Na rede, deve ser instalada uma válvula de segurança a montante da linha de alimentação geral, facilmente identificável e acessível ao operador (Fig. 3)



Para realizar a ligação à rede, é necessário dispor de um tubo flexível de alimentação de gás de, no máximo, 1,5 m (compatível com as roscas especificadas em EN ISO 228-1 ou EN 10226-1/-2)



O tubo de alimentação de gás deve estar em conformidade com as disposições locais em vigor e ser periodicamente examinado e/ou substituído de acordo com as disposições locais em vigor por pessoal técnico autorizado



A saída do equipamento é do tipo macho “1/2”G. O tubo de ligação deve ser do tipo fêmea “1/2”G

4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ENERGIA

Se for o caso, fechar a válvula de alimentação da rede (Fig. 1).

Conectar o tubo de ligação da válvula de rede ao equipamento (Fig. 1-2).



Os tubos devem ser firmemente apertados nas respectivas roscas

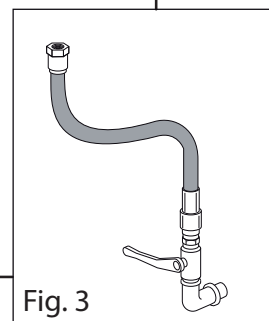
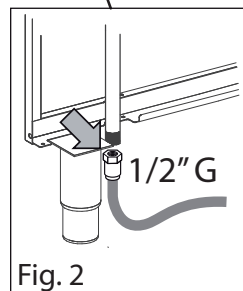
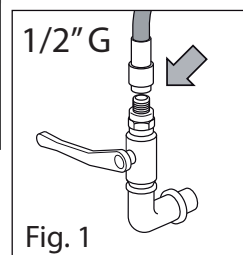
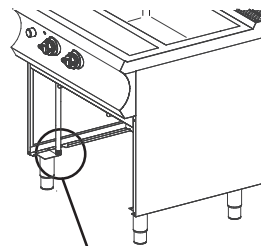


Depois de aberto o obturador da rede, efetuar um teste para verificar se existem fugas de gás (Fig. 4)

Terminadas as operações descritas, fechar o obturador de rede (Fig. 3).



Caso seja necessário substituir o injetor para adaptá-lo a outro tipo de gás de alimentação, consultar o procedimento descrito em Trabalhos Preparatórios para o Acionamento (ver cap. 5)



4.2 MUDANÇA DO TIPO DE GÁS



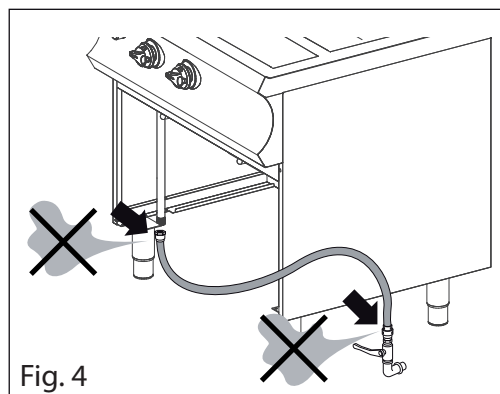
O equipamento sai da fábrica preparado para o tipo de alimentação indicado na placa de identificação. Qualquer outra configuração que altere os parâmetros definidos deve ser autorizada pelo fabricante ou pelo seu representante.



A transformação de um tipo de alimentação para outro deve ser efetuada por técnicos qualificados e autorizados ao tipo de operação a ser efetuado. O procedimento correto a adotar para a transformação é descrito no Manual correspondente



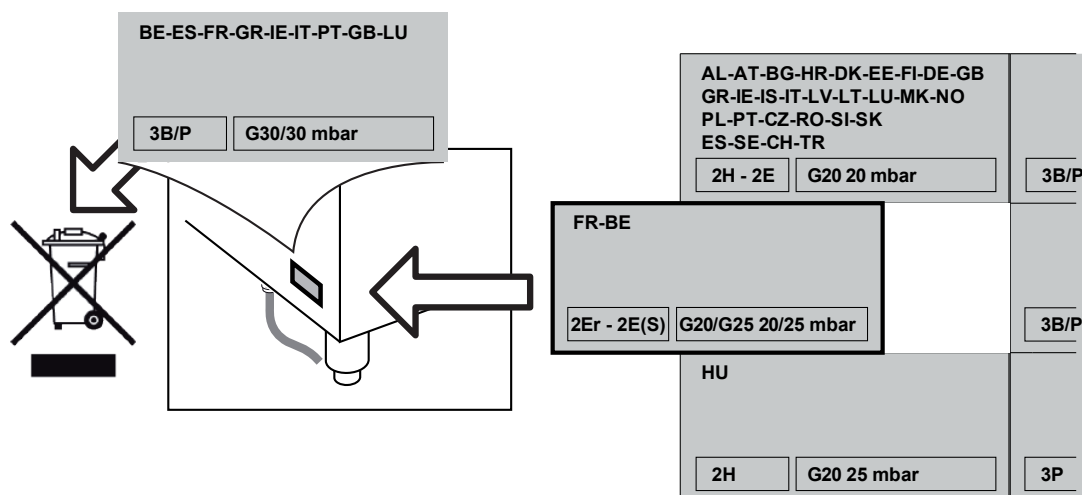
Injetores - Bypass - Injetores piloto - Membranas - E tudo o que for necessário para a eventual transformação de gás deve ser solicitado diretamente ao fabricante



Concluída a mudança de um tipo de alimentação para outro, substituir a etiqueta aposta na aparelhagem por uma com os novos parâmetros indicados no documento adesivo fornecido



Nalguns casos (aparelhagem do forno) podem existir duas placas a serem substituídas: uma no exterior, colocada junto à conexão do gás, e uma no interior.



4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ENERGIA

4.3 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA



Instalar um dispositivo de corte na linha de alimentação eléctrica situada a montante do equipamento para trabalhar em segurança:

- interruptor manual de capacidade adequada, equipado com válvulas de fusível
- interruptor automático com relés magneto-térmicos e interruptor diferencial.



É obrigatório desligar a fonte de energia eléctrica a montante do equipamento para intervir em condições de segurança

A conexão eléctrica deve ser realizada de acordo com os regulamentos da CEI, somente por pessoal autorizado e competente. Na primeira instância, examine os dados mostrados na tabela de dados técnicos deste manual, na placa serial e no diagrama eléctrico. A conexão prevista é do tipo fixo.



Antes de cada unidade é necessário instalar um disjuntor principal omnipolar, tendo um espaçamento entre contatos de pelo menos 3mm; exemplo:

- Disjuntor manual de capacidade apropriada, completo com válvulas de fusível
- disjuntor automático com respectivos relés magnetotérmicos.

Terra



É essencial aterrar a unidade. Para isso, é necessário conectar-se a um sistema de aterramento eficiente, os terminais marcados com os símbolos colocados na caixa terminal de recebimento de linha. O sistema de aterramento deve cumprir a lei vigente.

Avisos específicos

A segurança eléctrica desta unidade é assegurada somente quando está corretamente conectada a um sistema de aterramento eficiente conforme estabelecido nas normas de segurança eléctrica vigentes; o Fabricante declina qualquer responsabilidade pelo incumprimento destes regulamentos de segurança. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, solicitar um teste exato do sistema por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável por quaisquer danos causados pela falta de ligação à terra da unidade.



Nunca interrompa o fio de terra (Amarelo-Verde).

Ligação às redes de distribuição eléctrica

Os equipamentos são entregues para funcionarem com a tensão indicada no esquema que se segue. Qualquer outra ligação será considerada indevida e portanto perigosa.



É expressamente proibido alterar e/ou modificar a cablagem definida pelo fabricante, a qual está indicada na placa de identificação do equipamento.

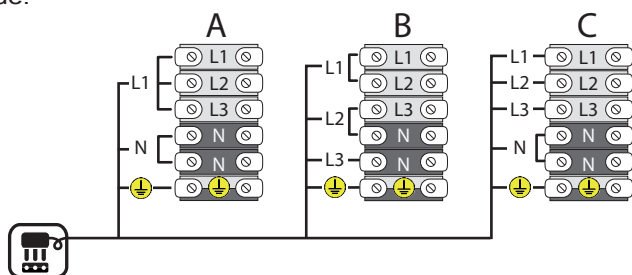


Uma ligação da cablagem diferente da indicada deve ser previamente autorizada pelo fabricante.

Ligação eléctrica do cabo ao bloco de terminais

Ligue o cabo de alimentação ao bloco de terminais tal como descrito em: “Ligação à rede eléctrica”.

No esquema e na tabela (ver “Especificações Técnicas”) estão indicadas as ligações possíveis em função da tensão da rede.



A: PHASES: 220/240 V ~ 1N 50-60 Hz

**B: PHASES: 220/240 V ~ 3 50-60 Hz /
380/415 V ~ 3 50-60 Hz**

C: PHASES: 380/415 V ~ 3N 50-60 Hz

4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ENERGIA

4.4 LIGAÇÃO AO SISTEMA “EQUIPOTENCIAL”

A ligação à terra de protecção implica a existência de uma série de dispositivos que assegurem o mesmo potencial da terra às massas metálicas, de modo a evitar que estas possam ficar em tensão. A ligação à terra tem por objectivo garantir que as massas dos electrodomésticos têm o mesmo potencial da terra.

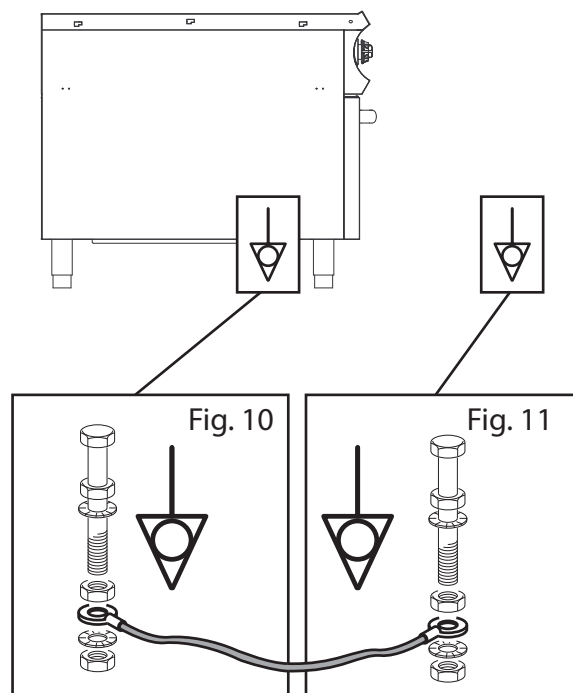
Por outro lado, a ligação à terra permite a intervenção automática do interruptor diferencial.

A ligação às terras de protecção não só é importante para o equipamento eléctrico como também o é para os restantes equipamentos e massas metálicas do edifício, tubagens, sistemas hidráulicos, condutas dos sistemas de aquecimento e assim sucessivamente, de modo a que todo o edifício esteja protegido mesmo contra descargas atmosféricas.

	Obrigatório desligar a fonte de energia eléctrica a montante do equipamento para intervir em condições de segurança.
	O equipamento deve estar ligado a um sistema de terra equipotencial, cuja eficiência deve ser verificada segundo as normas em vigor no país de instalação.
	O electricista responsável pela instalação eléctrica geral deve assegurar a protecção contra contactos directos e indirectos.
	O electricista deve ligar as diversas massas ao mesmo potencial da terra para assim assegurar uma boa ligação ao sistema de terra “Equipotencial” no interior do local onde são instalados os equipamentos.
	Para ligar o equipamento ao sistema de terra “Equipotencial” do local, é necessário um cabo eléctrico de cor amarela/verde apropriado à potência dos dispositivos instalados.

Regra geral, a placa “Equipotencial” do equipamento encontra-se no painel, junto ao sistema de ligação. Depois de identificada (ver desenho esquemático), proceda à ligação.

- Ligue uma extremidade do cabo de alimentação de massa (o cabo é sempre de cor amarela/verde) ao sistema de ligação equipotencial do equipamento (ver desenho esquemático da Fig. 10)
- Ligue a outra extremidade do cabo de alimentação de massa ao sistema de ligação equipotencial do local onde o equipamento está instalado (Fig. 11).



AVISOS GERAIS

Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina



Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas



Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)



O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação

5.1 POSTA EM SERVIÇO NO PRIMEIRO ACIONAMENTO

Concluídos os trabalhos de posicionamento e de ligação às fontes de energia (inclusive as de ligação à rede de escoamento, quando previsto), é necessário efetuar uma série de operações, como:

1. Remoção dos materiais de proteção (óleos, massas lubrificantes, silicones etc.) do interior e do exterior da câmara de cozedura (ver Seção 3.5)
2. Análise dos gases de combustão (apenas para os modelos com alimentação a gás)
3. Verificações e controlos gerais, como:
 - Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
 - Verificação dos escoamentos (quando previsto);
 - Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);
 - Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

5.2 INSPEÇÃO E REGULAÇÃO DOS GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Concluídas as operações de ligação descritas nos pontos anteriores, o equipamento, mesmo que corretamente calibrado na fase de inspeção, necessita de uma verificação parcial dos parâmetros configurados diretamente no local de destino final



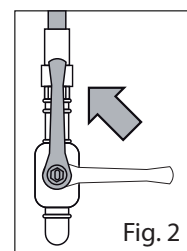
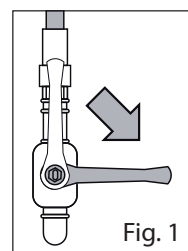
O primeiro parâmetro a analisar permite verificar, por meio do tipo de alimentação fornecido pelo órgão de distribuição, a correta pressão presente

5.3 MEDIÇÃO DA PRESSÃO DE ENTRADA DO GÁS

A pressão é medida com um medidor de pressão de 0 ÷ 80 mbar.

A tomada de pressão geralmente se encontra próxima à conexão do gás, na rampa de alimentação.

- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento (Fig. 1);
- Soltar o parafuso da tomada de pressão (Fig. 3);
- Posicionar o instrumento para a medição (medidor de pressão);
- Abrir a torneira de interceptação a montante do equipamento (Fig. 2);
- Acender os queimadores à máxima potência e verificar a pressão lida pelo instrumento.



Terminada a leitura:

- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento (Fig. 1).
- Remontar o parafuso com anilha de contenção de gás na sua posição correta, abrir a torneira de interceptação a montante da aparelhagem (Fig. 2) e verificar se não há vazamentos de gás.



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar ≤ 17 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar ≥ 25 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



A empresa fabricante não reconhece a garantia do equipamento caso a pressão do gás seja inferior ou superior aos valores descritos acima

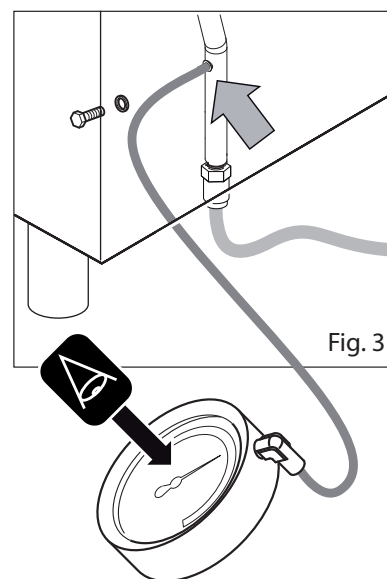


Verifique se há vazamentos de gás



Verificada a pressão e o tipo de alimentação do gás, pode ser necessário:

1. Substituir o injetor (caso o tipo de gás da rede seja diferente daquele para o qual o equipamento está preparado - ver cap. 6)



5.4 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM



Perante situações de paragem por anomalias de funcionamento e por emergência, é obrigatório, no caso de perigo iminente, fechar todos os dispositivos de corte das linhas de alimentação a montante do equipamento (rede elétrica, água e gás).

Paragem por anomalias de funcionamento

Dispositivo de segurança

Paragem: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.

Reinicialização: Resolvida a anomalia que acionou o dispositivo de segurança, o operador técnico autorizado pode reacionar o funcionamento do equipamento utilizando os respectivos comandos.

5.5 POSTA EM FUNCIONAMENTO PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Ponto 3.5)

Concluídas as operações, o equipamento está pronto a ser utilizado (ver: "Acionamento diário").

Acionamento diário

1. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se a descarga da água (se houver) está livre de obstruções.
3. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
4. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem.

Concluídas com sucesso as operações descritas, proceder às operações de "Acionamento da produção" descritas no Manual de Utilização que acompanha cada equipamento.

Desligamento diário

Concluídas as operações acima descritas, proceda da seguinte forma:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e de higiene do equipamento (ver ponto 3.5).

Paragem prolongada

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água diretos e/ou a alta pressão.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano macio levemente embebido em óleo de vaselina em todas as superfícies de aço inox, de modo a criar uma película de proteção.

Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha.

Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.



Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submeta-o a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano

6. MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

6.1 VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DINÂMICA A MONTANTE

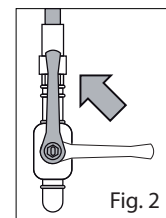
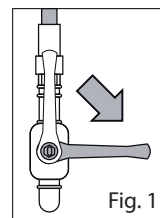
Para verificar a pressão, ver o procedimento descrito na seção 5.3

6.2 VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO NO INJETOR

A pressão é medida com um medidor de pressão de $0 \div 80$ mbar.

A tomada de pressão geralmente se encontra sobre o porta-bico.

- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento (Fig. 1);
- Soltar o parafuso da tomada de pressão (Fig. 4);
- Posicionar o instrumento para a medição (medidor de pressão);
- Abrir a torneira de interceptação a montante do equipamento (Fig. 2);
- Acender o queimador à máxima potência e verificar a pressão lida pelo instrumento.



Terminada a leitura:

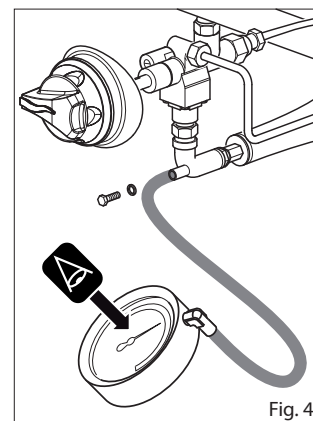
- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento (Fig. 1).
- Remontar o parafuso com anilha de contenção de gás na sua posição correta, abrir a torneira de interceptação a montante da aparelhagem (Fig. 2) e, acendendo o queimador, verificar se não há vazamentos de gás.



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

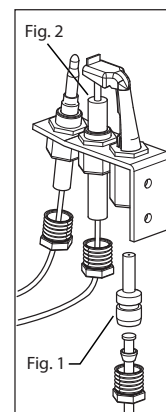
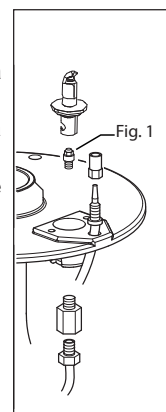


Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado



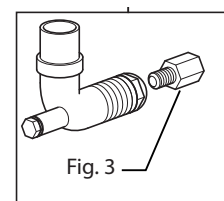
6.3 SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR PILOTO

- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento.
- Se for o caso, desmontar a vela, de modo a evitar danificá-la durante a substituição do injetor (Fig. 2).
- Soltar a porca e desmontar o injetor piloto (o injetor está preso à bobina biconica).
- Substituir o injetor piloto (Fig. 1) pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.
- Apertar a porca com o novo injetor.
- Remontar a vela.
- Acender o queimador piloto para verificar se não há vazamentos de gás.



6.4 SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR

- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento.
- Soltar o injetor da sua posição (Fig. 3).
- Substituir o injetor pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.
- Prender bem o injetor na sua posição.



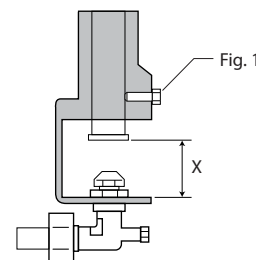
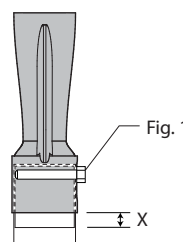
6.5 REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

Para a regulação do ar primário:

- Fechar a torneira de interceptação a montante do equipamento.
- Soltar o parafuso de bloqueio (Fig. 1).
- Quando previsto, configurar a distância de (X) mm da manga correspondente ao gás escolhido (ver Tabela de Gases de referência).



Bloquear a manga com o parafuso e apor um selo de detecção de adulteração



- Abrir a torneira de interceptação a montante do equipamento.
- Acender o queimador piloto e o queimador principal de acordo com as instruções descritas no capítulo de acendimento.

6. MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

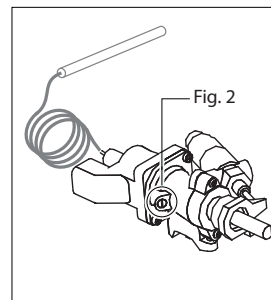
6.6 REGULAÇÃO DO FLUXO TÉRMICO MÍNIMO

Nos modelos previstos, o fluxo térmico reduzido é obtido com o parafuso do bypass mínimo (Fig. 2) “calibrado” e parafusado até o fim (ver Tabela de Gases de referência).

- Abrir a torneira de interceptação a montante do equipamento;



Em caso de substituição do parafuso, apor um selo de detecção de adulteração ao fim da medição



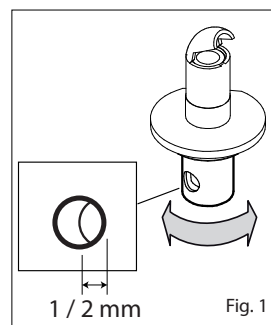
6.7 REGULAÇÃO QUEIMADOR PILOTO

Para a regulação do ar principal do piloto:

- Fechar a torneira de intercetação a montante do aparelho;
- Remover o piloto;
- Com os instrumentos adequados, regular a abertura do orifício piloto (Fig. 1) de forma a ter:
 - 1 mm para gás GPL
 - 2 mm para gás METANO



Colocar as partes retiradas nas posições e ordem corretas



7. FLEX BURNER



Sempre que for necessário operar no interior da máquina (operações de controlo, substituições, etc.) prepará-la para as operações necessárias em relação às condições de segurança

Por “Flex Burner” entende-se a possibilidade de modificar a posição dos queimadores de fogos abertos no interior do aparelho.



Esta operação pode ser realizada apenas pelo serviço de assistência técnica autorizada

Para alterar a posição dos queimadores fazer do seguinte modo:

1. Desmontar o painel e os manípulos
2. Remover as grelhas, separador de chamas e queimadores (Fig. 1/A queimador 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B queimador 11 kW)

Modificação da posição dos Queimadores 700 (7kW ⇌ 5,5kW)

- Ajustar o parafuso do mínimo by pass (Fig. 2/A)
- Desaparafusar os bicos (Fig. 2/B) e apertá-los na posição escolhida
- Remover a placa de potência (Fig. 2/C) e colocá-la no queimador correspondente.

Modificação da posição dos Queimadores 980 (11kW ⇌ 5,5/7kW)

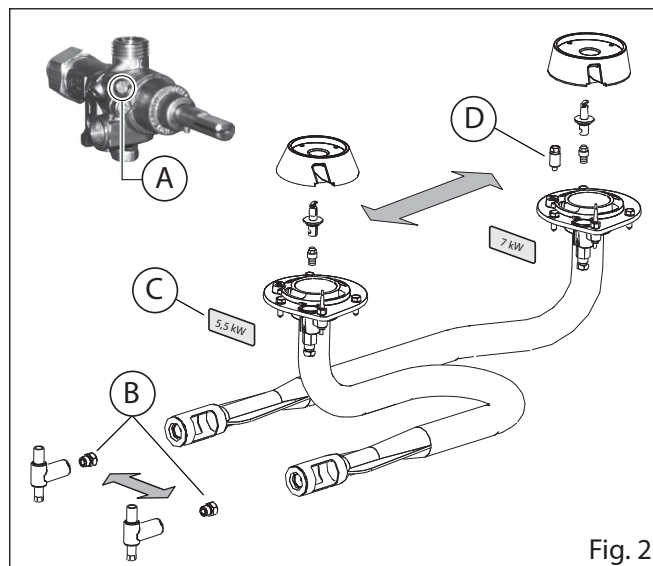
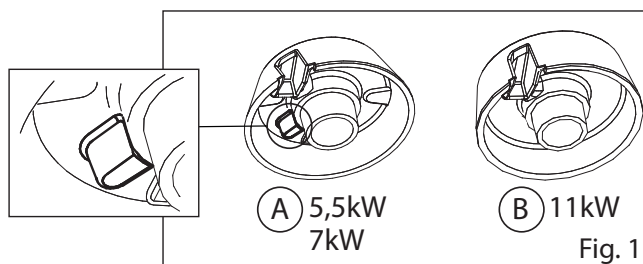
- Desapertar o espaçador (Fig. 2/D) e apertá-lo na flange escolhida
- Ajustar o parafuso do mínimo by pass (Fig. 2/A)
- Desaparafusar os bicos (Fig. 2/B) e apertá-los na posição escolhida
- Colocar o separador de chamas e o queimador correspondente.



Colocar as partes nas posições e ordem correta



Controlar a regulação e a retenção do gás com instrumentos adequados.



7. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES



Sempre que for necessário efetuar trabalhos no interior da máquina (operações de verificação, substituições etc.), prepare-a para as operações necessárias (desmontagem dos painéis, corte a montante das alimentações elétrica, de gás e de água) de acordo com as condições de segurança

Antes de proceder, consultar a seção 2.2 e:

1. Desmontar o painel de instrumentos e os manípulos (Fig. 1/A)
2. **Fogão:** retirar as grelhas e o distribuidor de chama (Fig. 1/B)

Chapeira 980: retirar o disco central com o respetivo ferro de manuseamento e as placas laterais (Fig. 1/C).

Fogão com placa de cozedura: retirar a placa.

Forno: abrir a porta (Fig. 1/D).

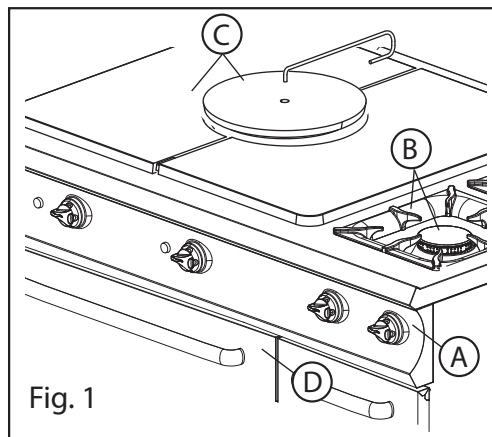


Fig. 1

7.1 SUBSTITUIÇÃO DA TORNEIRA

- Soltar as conexões de entrada (por ex., Fig. 2/E) e de saída de gás (Fig. 2/A e B)
- Soltar o termopar (Fig. 2/D)
- Remontar a nova torneira
- Verificar o parafuso do mínimo (ver seção 6.6 e as Tabelas de Dados Técnicos)

7.2 SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR

- Soltar o termopar da torneira (Fig. 2/D)
- Soltar o termopar do piloto (Fig. 3/A)
- Remontar o novo termopar e fechar novamente as conexões

7.3 SUBSTITUIÇÃO DA VELA

- Desconectar o cabo de alta tensão da vela (Fig. 3/B)
- Soltar a porca (Fig. 3/C)
- Remontar a nova vela
- Conectar o cabo de alta tensão (Fig. 3/B)

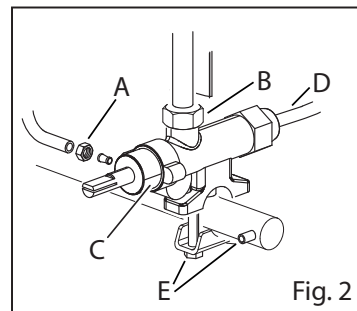


Fig. 2

7.4 SUBSTITUIÇÃO DO PIEZOELETRICO

- Desconectar o cabo do acendedor piezoelétrico (Fig. 3/D)
- Desmontar o acendedor a ser substituído
- Remontar o novo acendedor piezoelétrico

7.5 SUBSTITUIÇÃO DO QUEIMADOR

Fogão: Retirar o queimador / Extrair o corpo do queimador / Posicionar o novo queimador

Chapeira 700: Desapertar a porca de fixação à travessa e ao grupo piloto (Fig. 4/A) / Extrair o queimador / Posicionar o novo queimador / Voltar a apertar o queimador à travessa e ao grupo piloto

Chapeira 980: Soltar os parafusos de fixação do transportador de calor (Fig. 5/A)

- Retirar o isolante e soltar o queimador da câmara de combustão (Fig. 5/B+C)
- Desmontar as ligações e retirar o queimador
- Soltar os suportes (Fig. 5/C+D) e voltar a apertá-los no novo queimador
- Montar o novo queimador na câmara de combustão e restaurar as ligações
- Reposicionar o isolante e o transportador

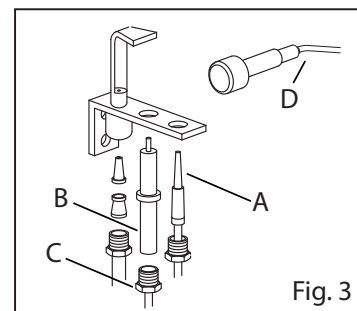


Fig. 3

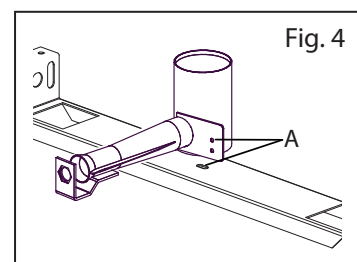


Fig. 4

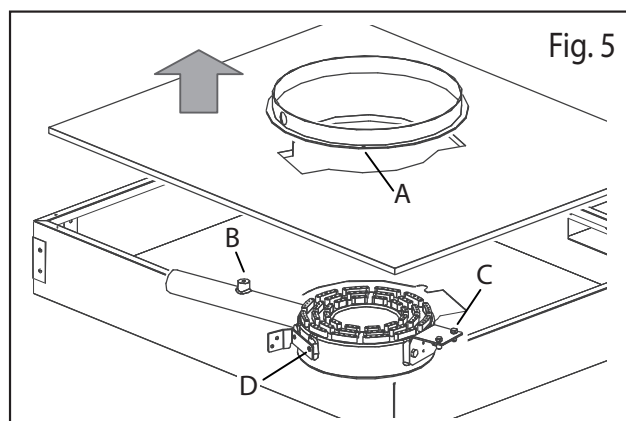


Fig. 5



Controlar a estanqueidade do gás com os respetivos instrumentos e recolocar as partes retiradas pela ordem correta.

7. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Fogão com placa de cozedura: Soltar os parafusos de fixação e a ligação à alimentação (Fig. 6/A+B)

- Setirar o queimador
- Posicionar o novo queimador
- Voltar a apertar e restaurar as ligações

Forno a gás: Retirar, em sequência, porta-tabuleiros e fundo do forno

- Soltar o parafuso de fixação (Fig. 7/A)
- Retirar o queimador
- Posicionar o novo queimador e reapertar o parafuso de fixação

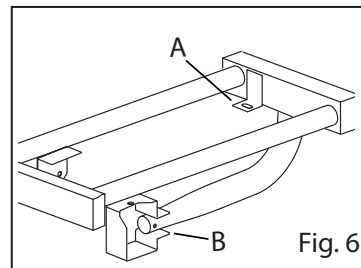


Fig. 6

7.6 SUBSTITUIÇÃO DA RESISTÊNCIA

- Retirar, em sequência, porta-tabuleiros e fundo do forno
- Soltar os parafusos de fixação (Fig. 7/B) e desligar as ligações elétricas
- Desmontar a resistência
- Montar a nova resistência e restaurar as ligações

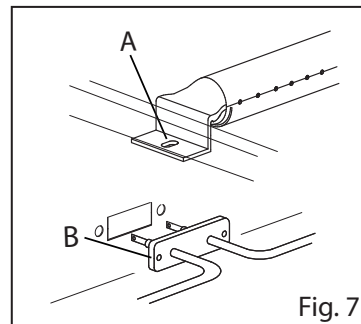


Fig. 7

7.7 SUBSTITUIÇÃO DO TERMÓSTATO DE GÁS

- Retirar o bulbo do suporte (Fig. 8/A)
- Soltar as conexões de entrada e saída do gás (por ex., Fig. 8/B)
- Soltar o termopar
- Montar o novo TERMÓSTATO
- Verificar o parafuso do mínimo (ver seção 6.6 e as Tabelas de Dados Técnicos)

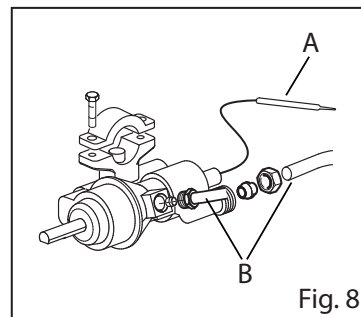


Fig. 8

7.8 SUBSTITUIÇÃO DO TERMÓSTATO ELÉTRICO

- Retirar o bulbo do suporte (Fig. 9/A)
- Instalar o novo TERMÓSTATO e fixá-lo ao comutador
- Enfiar o novo bulbo no suporte

7.9 SUBSTITUIÇÃO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

- Soltar o TERMÓSTATO do suporte (Fig. 9/B)
- Retirar o bulbo do suporte (Fig. 9/C)
- Apertar o novo TERMÓSTATO e enfiar o novo bulbo no suporte

7.10 SUBSTITUIÇÃO LÂMPADAS

- Desligar as ligações elétricas
- Montar a nova lâmpada (Fig. 9/D)
- Voltar a ligar os cabos



Se for o caso, controlar a estanqueidade do gás com os respetivos instrumentos e recolocar as partes retiradas pela ordem correta.

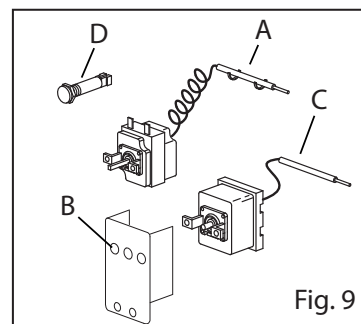


Fig. 9

8. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Tabela resumida: competências - operação - frequência

	Operador "heterogéneo" Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.
	Operador "homogéneo" Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	OPERAÇÕES A EFETUAR	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da aparelhagem	Diária
	Limpeza das partes em contato com géneros alimentares	Diária
	Limpeza da chaminé	Anual
	Verificação/Substituição dos tubos de gás	Conforme necessário
	Controlo do termóstato	Conforme necessário
	Limpeza das chapas	Diária
	Lubrificação das torneiras de gás	Conforme necessário

	Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.
	Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.
	O manutentor técnico autorizado intervém se o operador geral não conseguir identificar a causa do problema ou se o restauro do funcionamento correto da aparelhagem implicar a execução de operações para as quais o operador geral não está habilitado.

8. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Resolução de problemas



Se a aparelhagem não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho. Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está conectado. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Contactar o serviço de assistência técnica autorizado
A aparelhagem a gás não liga.	• Torneira do gás fechada. • Presença de ar na tubagem.	• Abrir a torneira do gás. • Repetir as operações de acendimento.
Chama anómala	• Posição errada do queimador	• Colocar o queimador na posição correta (ver Cap.7 - Flex Burner)
A chama piloto apaga-se	• Obstrução flange do queimador	• Libertar a flange de qualquer obstrução que impeça a circulação do ar (ver cap. 3 Instruções de uso - Colocação em funcionamento diária)



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado



Desativação e eliminação da aparelhagem



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

Nos termos das Directivas (ver Ponto 0.1) relativas à redução do uso de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e eliminação de resíduos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil.

A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no próprio ambiente e para a saúde, favorecendo a reutilização e ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta.

A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



A colocação fora de serviço e o desmantelamento do equipamento deve ser efectuada por pessoal especializado (electricistas e mecânicos) utilizando equipamentos de protecção individual e roupas adequadas aos trabalhos a efectuar: luvas de protecção, calçado de segurança, capacetes e óculos de segurança.



Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos.

É necessário:

- Cortar a corrente eléctrica.
- Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
- Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
- Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
- Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
- Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.



Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.

Seca a zona de operações, é necessário:

- Desmontar os painéis de protecção.
- Desmontar as partes principais do equipamento.
- Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha selectiva.



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

MODELLO		Portata termica fuochi aperti		Forno a gas 6 kW	Tot. gas (kW)	Consumi totali gas						Attacco gas Ø “	Forno elettrico (kW)	Alimentazione elettrica
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODEL		Thermal range		Gas oven 6 kW	Gas tot. (kW)	Total gas consumption						Gas cou- pling Ø “	Electri- cal oven (kW)	Electrical supply
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELE		Débit thermique		Four à gaz 6 kW	Tot. gaz (kW)	Consommation totale de gaz						Fixation gaz Ø “	Four élec- trique (kW)	Alimentation électrique
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELO		Caudal térmica		Horno de gas 6 kW	Tot. gas (kW)	Consumo total de gas						Junta gas Ø “	Horno eléctrico (kW)	Alimentación eléctrica
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Thermischer Durchfluss		Gas- backo- fen 6 kW	Tot. Gas (kW)	Gesamt Gasverbrauch						Gas-An- schluss Ø “	Elektri- scher Backofen (kW)	Stromversorgung
		5,5 kW	7 kW			G20 m³/h	G25 m³/h	G25.1 m³/h	G25.3 m³/h	G30 kg/h	G31 kg/h			
MODELL		Hőteljesítmény lángok nyitva		Gáz sütő 6 kW	Össz. gáz (kW)	Teljes gázfogyasztás						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
Típo – 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 - Őrláng (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 - Őrláng (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 - Őrláng (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 - Őrláng (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															
🔥	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"	-	-
🔥	G2A98XL	-	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"	-	-
🔥	G4A98XL	-	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"	-	-
🔥	G6A98XXL	-	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															
🔥	G4F98XXS	4	-	-	1	29	3,066	3,566	3,560	3,487	2,285	2,252	1/2"	-	-
🔥	G4FE98XXS	4	-	-	-	29	3,066	3,566	3,560	3,487	2,285	2,252	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
🔥	G6FEA98XXS	6	-	-	-	33	3,489	4,059	4,050	3,966	2,601	2,562	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
🔥	G4F98XL	-	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"	-	-
🔥	G4FE98XL	-	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"	-	-
🔥	G6FEA98XXL	-	3	3	-	54	5,709	6,642	6,444	6,312	4,254	4,194	1/2"	6.8	400V 3N 50/60HZ
🔥	G6F98MXXL	-	3	3	1 (10 kw)	64	6,767	7,797	7,599	7,514	5,042	4,969	1/2"	-	-
🔥	G6F98MGXXL	-	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 gicleurs 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. Tuttapiasta; 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*		120K	120K	145K	135K	155K	175K
		G30/G31 30/30 mbar							
		G31 37 mbar*							
R.D.A.-X mm							10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm							65	80	115
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto - Órláng (max 0,25 kW)		G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

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



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

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

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

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

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



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

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

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

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


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

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

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

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

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



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

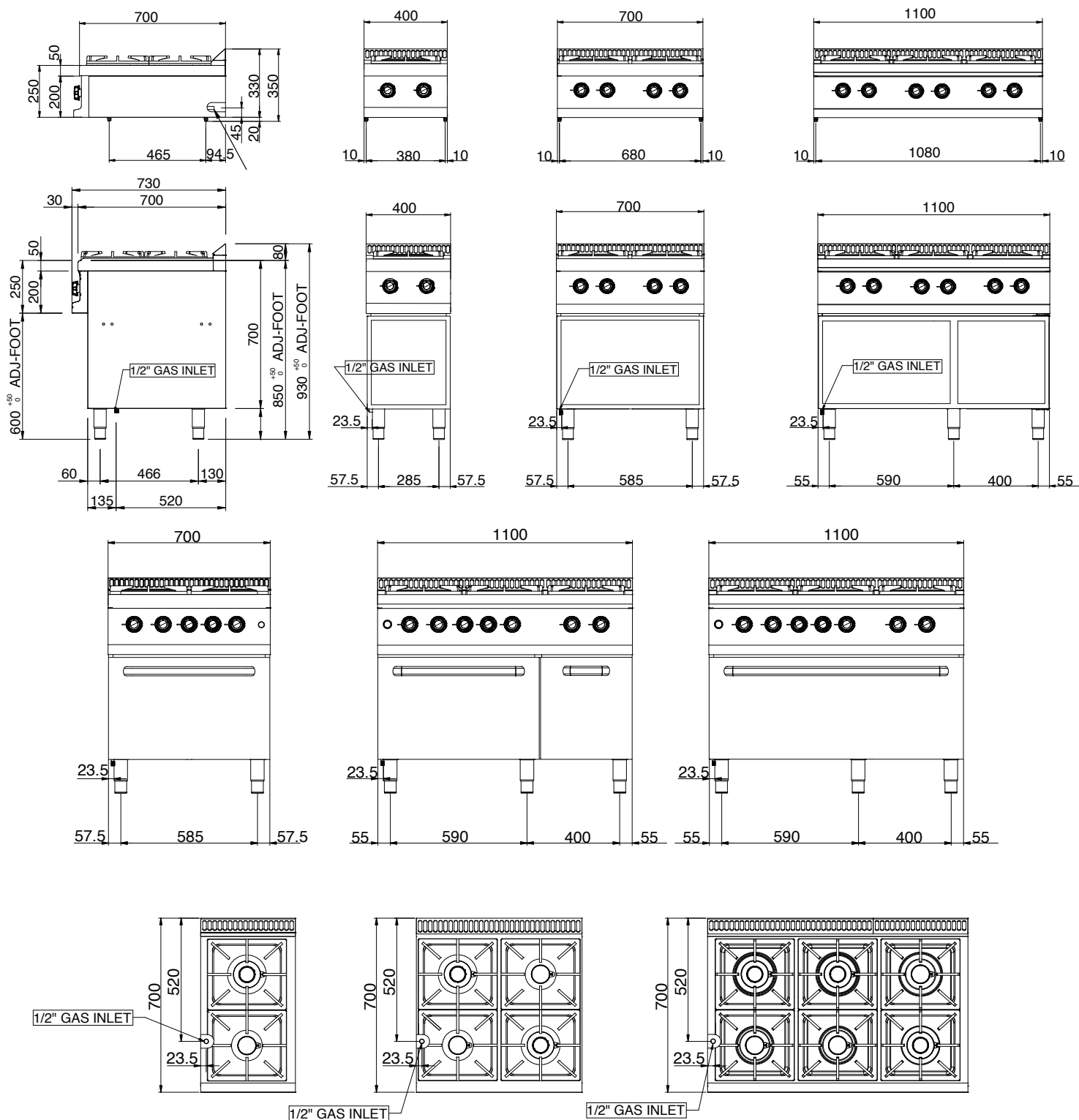
ALL COUNTRIES								
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelo – Modellek			5,5 kW	7,0 kW	11 kW	7** kW	10 kW	12 kW
Tipo – Type – Bauart – Típus			A1	A1	A1	A1	A1	A1
Potenza ridotta - Reduced thermal power - Csökkentett teljesítmény	(kW)		1,4 / 2,7 (G30/31)	1,4 / 2,9 (G30/31)	2,1 / 3,2 (G30/31)	1,55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

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



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

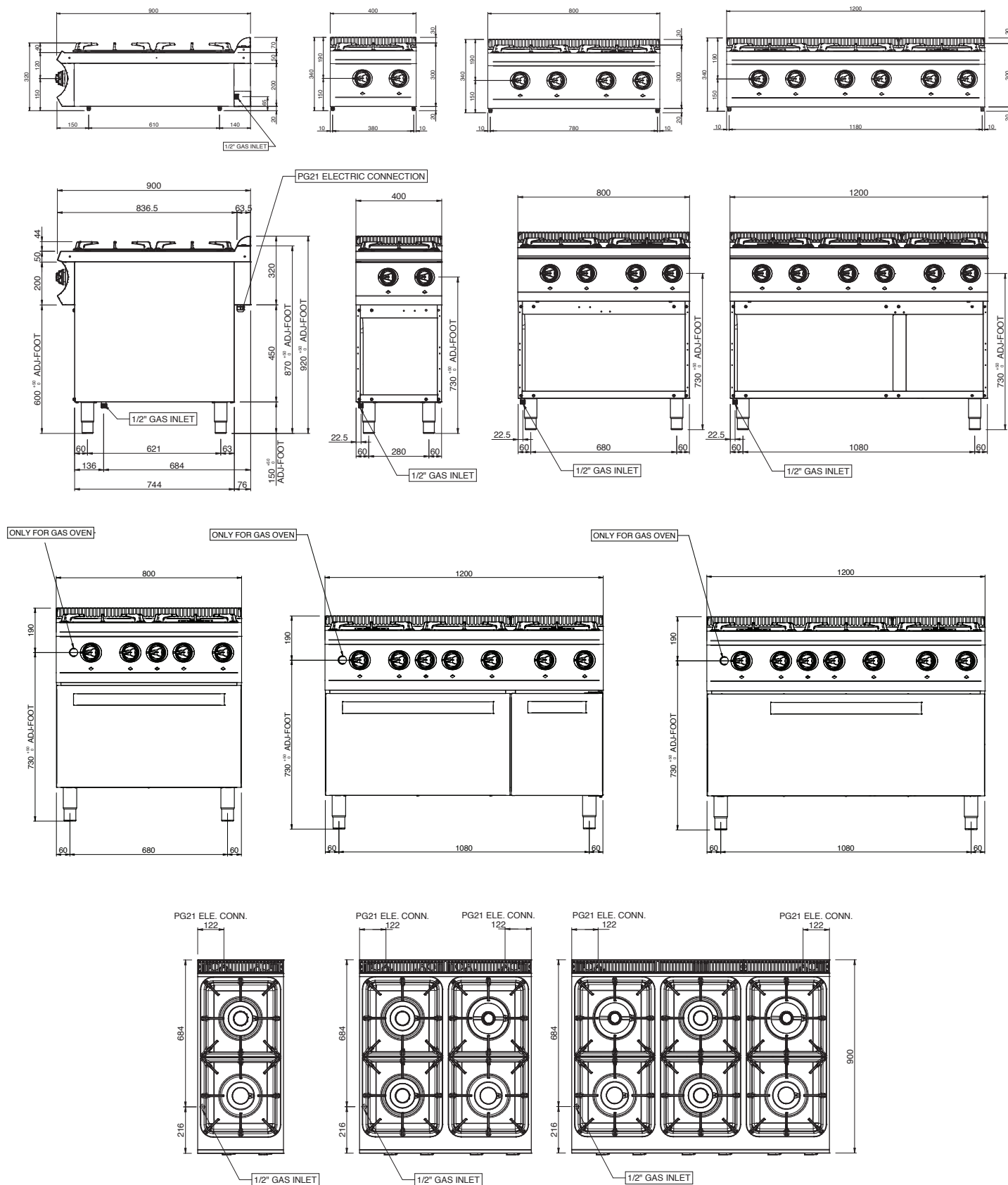
G2... / G4... / G6 ... 77 X...





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

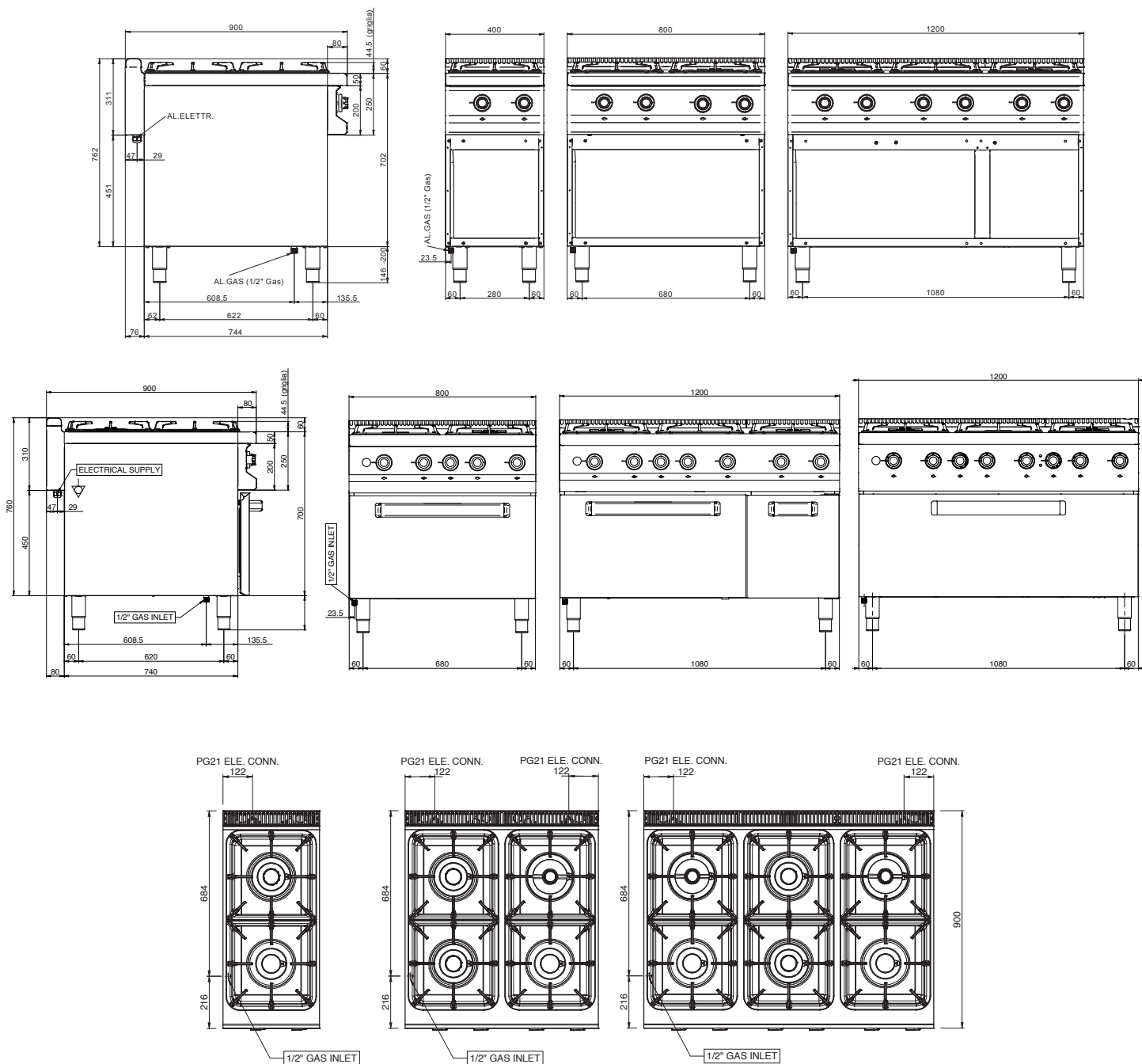
G2... / G4... / G6 ... 98... X...





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

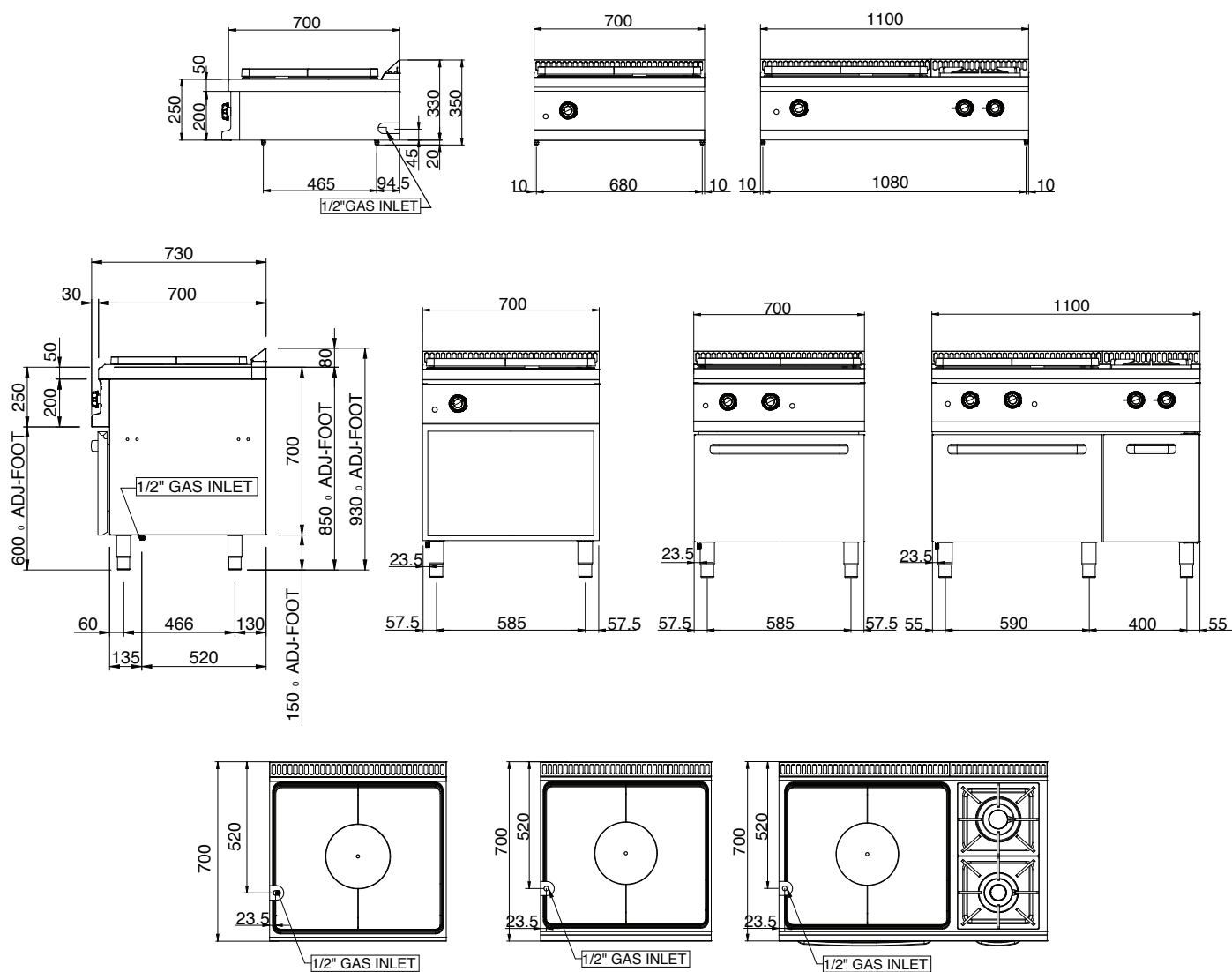
G2... / G4... / G6 ... 8... X...





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

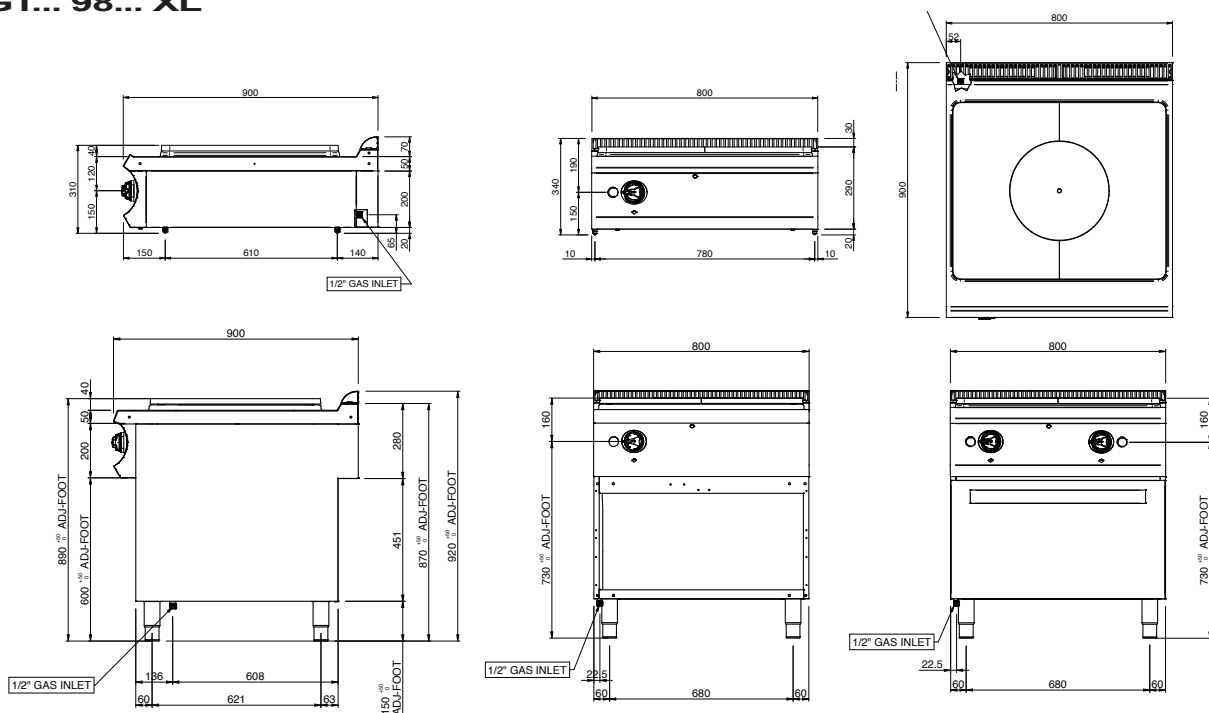
GT... 77... XL



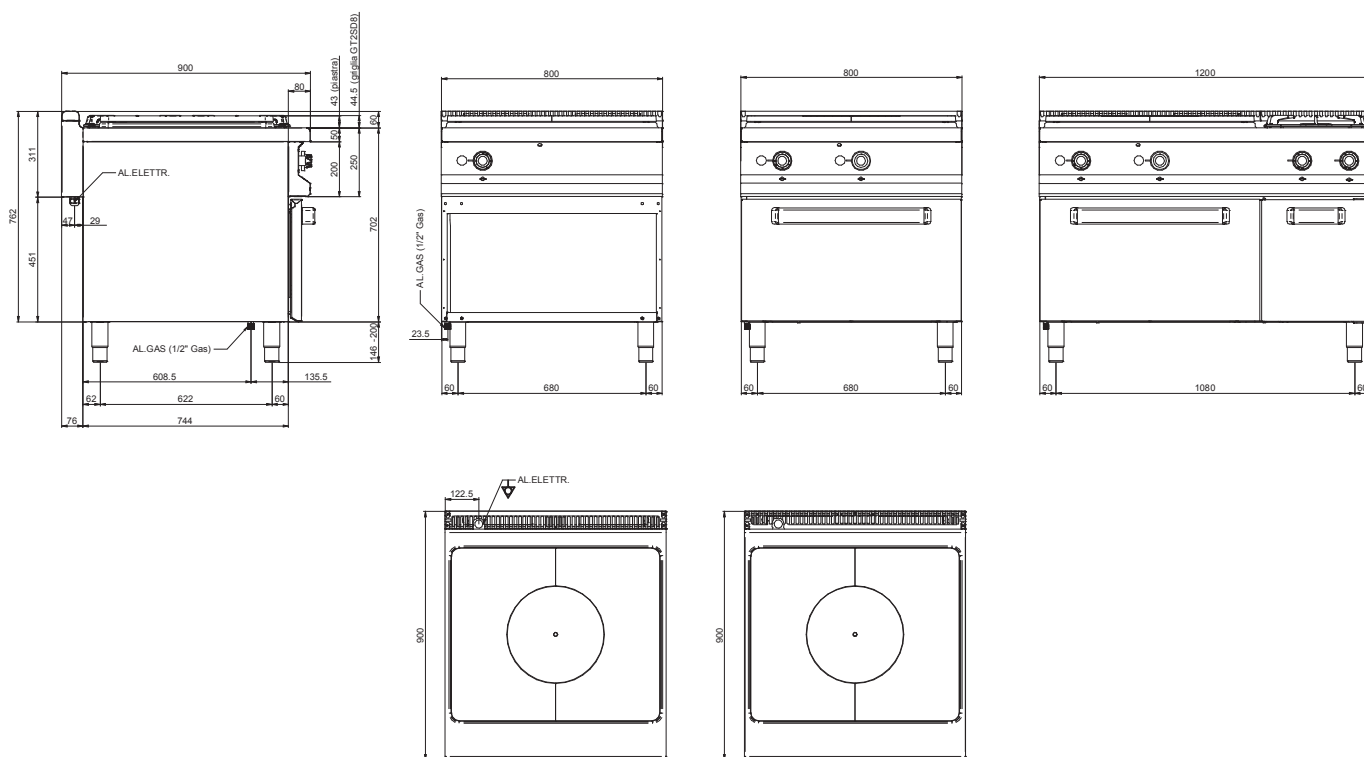


980 - SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - SCHEMATY MONTAŻOWE - TELEPÍTÉSI RAJZOK

GT... 98... XL



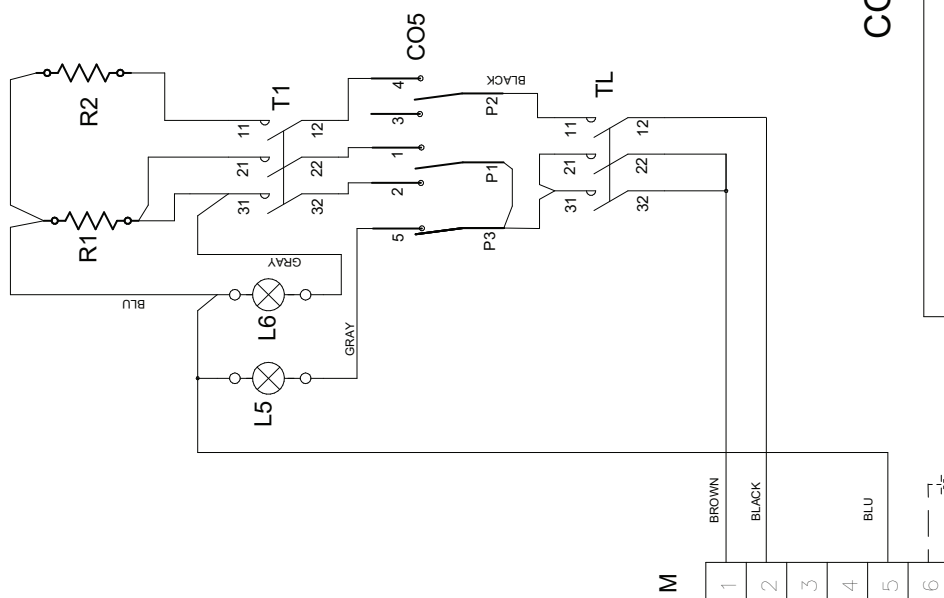
GT... 8... XL



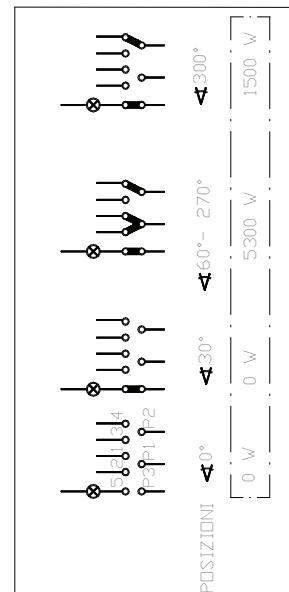


SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELECTRICO - KAPCSOLÁSI RAJZ

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

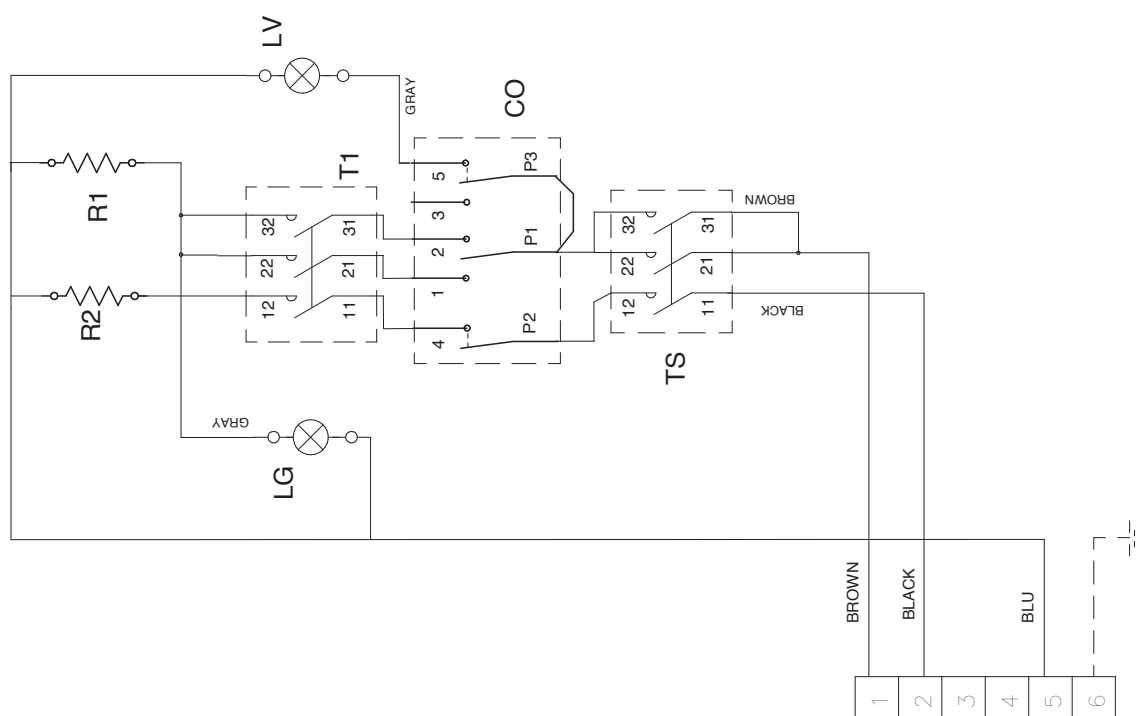


CO5



	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTRÔLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO5	COMUTATORE	COMMUTATEUR	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

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



	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PEINIAU DE CONTRÔLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO	COMPUTATORE	COMPUTATEUR	SWITCH	KOMMUTATOR
LV	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRÜNE LAMP
LG	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMP
R1-R2	RESISTENZA	RÉSISTANCE	HEATER ELEMENT	WIDERSTAND
T1	TERMOSTATO DI LAVORO	TERMOSTAT	TERMINAL BLOCK	THERMISTAT ARBEITEN
T2	TERMOSTATO LIMITE	TERMOSTAT	LIMIT THERMOSTAT	THERMISTAT BEGRENZEN