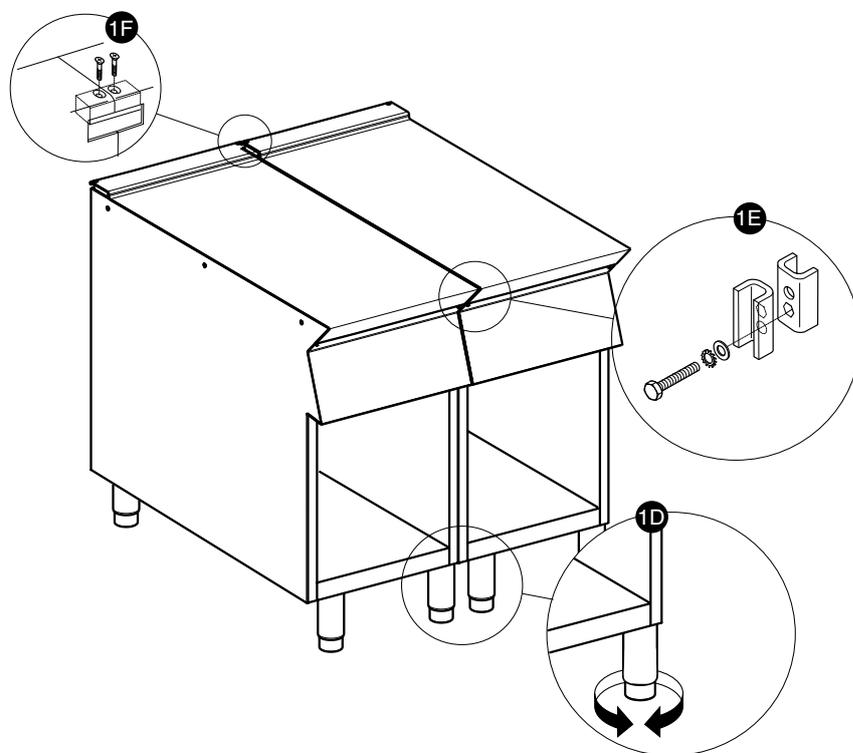
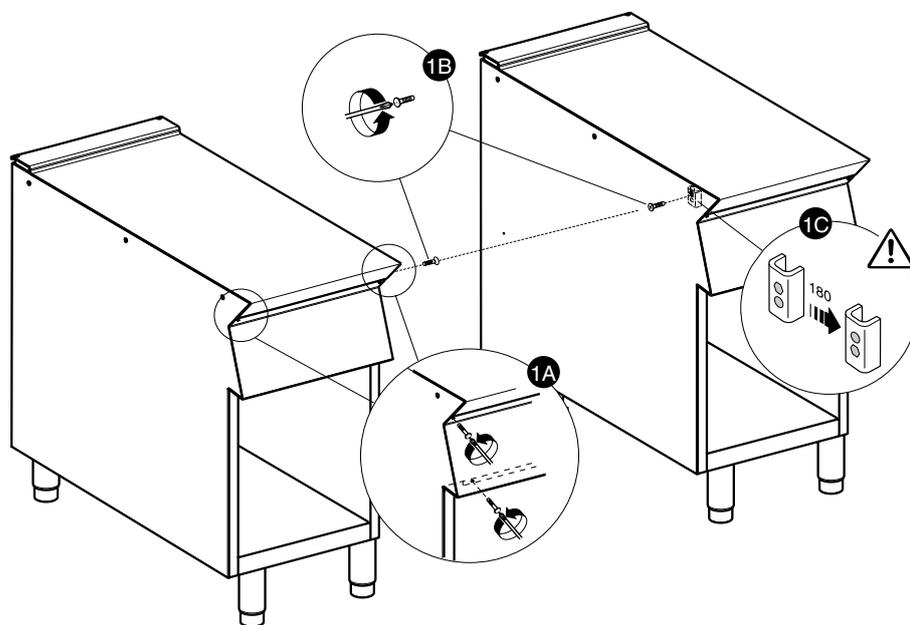


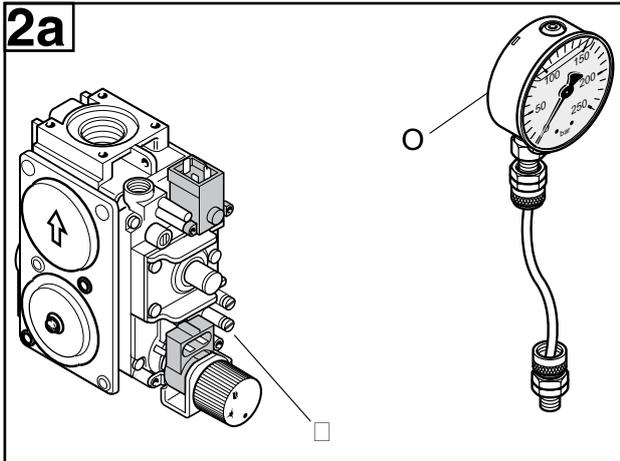
IT - PENTOLE	Pag.	4
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE		
APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/Dati tecnici ugelli	Pag.	115
GB-IE - BOILING PAN	Page	16
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE		
APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data	Page	115
DE - KOCHKESSEL	Seite	26
INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG		
ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen	Seite	115
FR - BE - CASSEROLES	Page	38
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN		
APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses	Page	115
ES - MARMITAS	Pág.	49
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO		
APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas	Pág.	115
NL - KOOKKETELS	Pag.	60
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD		
BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken	Pag.	115
SE - KOKGRYTOR	Sidan	71
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL		
BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor	Sidan	115
DK - KOGEGRYDER	Side	82
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE		
APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser	Side	115
PT - CALDEIRÕES	Pág.	93
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO		
APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos	Pág.	115
GR - ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ	Σελ.	104
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ		
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ	Σελ.	115

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

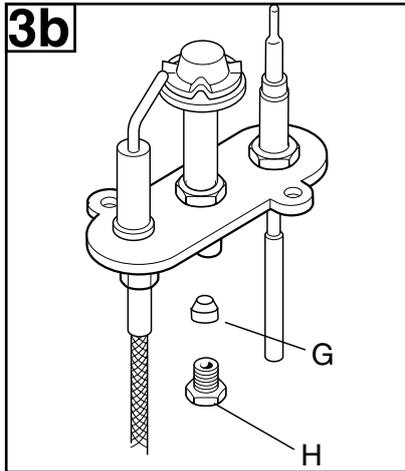
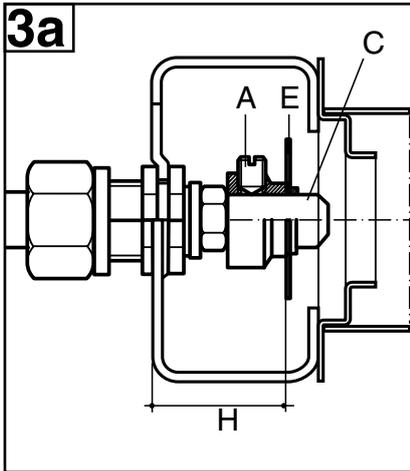


2.

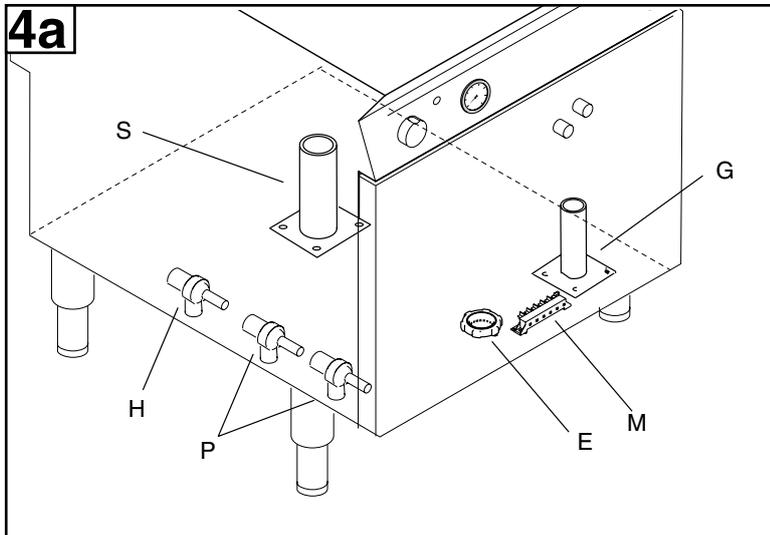
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVES/COCKS - GASSCHAUBILD GASVENTILE/HÄHNE - TABLEAU DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS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

2a**3.**

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

3a**4.**

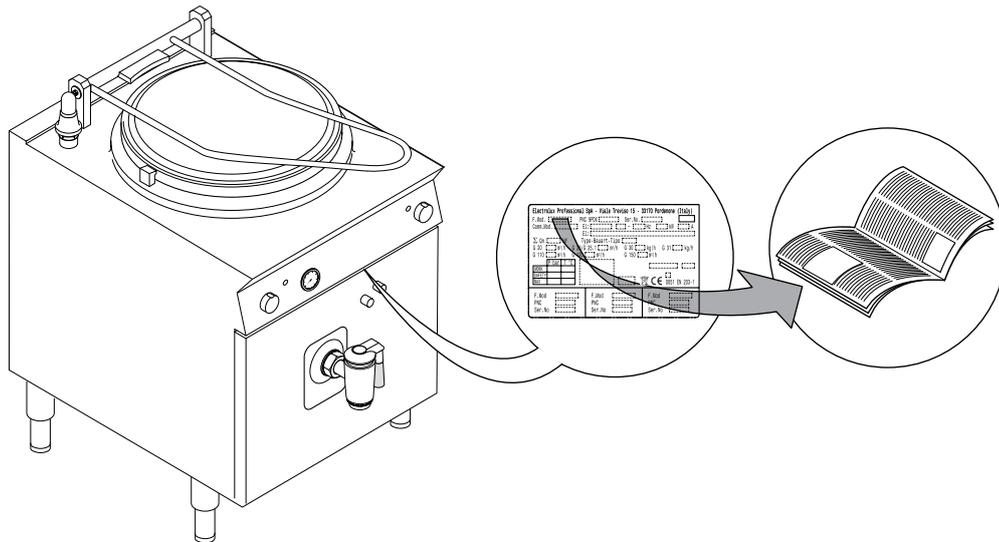
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE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

4a

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	27
III. ALLGEMEINE HINWEISE	28
IV. UMWELTSCHUTZ	29
1. VERPACKUNG.....	29
2. BETRIEB	29
3. REINIGUNG.....	29
4. ENTSORGUNG	29
V. INSTALLATION	29
1. BEZUGSNORMEN	29
2. AUSPACKEN.....	29
3. AUFSTELLUNG	29
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	30
5. ANSCHLÜSSE.....	31
6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ	32
7. SICHERHEITS- UND KONTROLLVORRICHTUNGEN.....	33
8. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN.....	33
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	34
1. GEBRAUCH DES KOCHKESSELS.....	34
VII. REINIGUNG	35
1. AUSSENTEILE.....	35
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN.....	35
3. KALK.....	36
4. STANDZEITEN.....	36
5. INNENTEILE	36
VIII. WARTUNG	36
1. WARTUNG.....	36

II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Code des gekauften Gerätes fest, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet (siehe obere Abbildung).

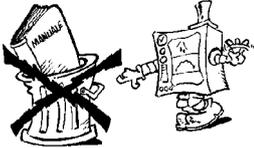
TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte

MODELLE		+7BSGHINF0	+7BSGHINFR	+7BSGHDNF0	+7BSEHINF0	+7BSEHINFR
TECHNISCHE DATEN		800mm	800mm	800mm	800mm	800mm
Fassungsvermögen des Kochkessels	Liter	60	60	60	60	60
Fassungsvermögen Kesselmantel (min/max)	Liter	11/14	11/14	-	11/14	11/14
Netzspannung	V	230	230	230	400	400
Elektr. Leistungsaufnahme	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Phasen	Anz.	1+N	1+N	1+N	3+N	3+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	-	-
Nennwärmeleistung	kW	14	14	14	-	-
Bautyp		A1	A1	A1	-	-
Höchstleistung	kW	-	-	-	9,4	9,4
Querschnitt Netzkabel	mm ²	-	-	-	2,5	2,5

III. ALLGEMEINE HINWEISE



- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.



- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.

- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Gerät wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß**.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden. Überwachen Sie das Gerät während des Betriebes.
- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.



- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite).

- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.

- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

- Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses **nicht** wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungspaneel, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.); Das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden.

Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanleitungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der vorschriftsmäßigen Installations- und Wartungsverfahren, der Umbau und die Änderung des Gerätes können zu Schäden desselben und zu Personenverletzungen führen und ziehen automatisch den Verfall der Herstellergarantie nach sich.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Beim Entfernen der Verpackung darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Fordern Sie den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auf, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu untersuchen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.

- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136)..

3.3 INSTALLATION AUF BRÜCKEN - UND ÜBERHANGELEMENTEN UND AUF BETON-SOCKELBLENDEN

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 GERÄTE DES TYPUS "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

5. ANSCHLÜSSE



• Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

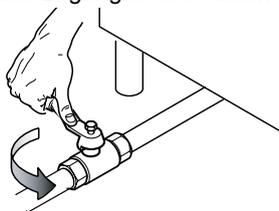
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung der Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastenschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

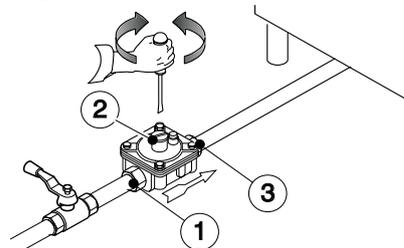
- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube „A“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Gebrauchsanweisungen) vergleichen.
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

5.1. GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden. Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "1" Gasanschluss Gasversorgungsseite.
- "2" Druckregler;
- "3" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (→) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. eingestellt (20mbar).

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube "A" ausdrehen und den Luftring "E" auf den Abstand "H" gemäß Tab B einstellen, die Schraube "A" wieder anziehen und mit dem Lack versiegeln (Abb. 3A) einstellen.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Aus der Tabelle B "Technische Daten/Düsen" ist der Düsentyp ersichtlich, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanz). Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (ABB.3A)

- Die Schraube "A" lockern und die Düse "C" abschrauben.
- Die Düse und den Luftring herausnehmen.
- Die Düse „C“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, siehe Angaben in Tabelle B.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ in den Luftring „E“ einsetzen, die beiden zusammgebauten Komponenten wieder korrekt montieren und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.2. ELEKTROGERÄTE

4.1.1. STROMANSCHLUSS (ABB. 4A).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett „M“ die Befestigungsschrauben lösen und die Vorderwand des Geräts abnehmen.
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Das Netzkabel mit der Kabelklemme „E“ befestigen“.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

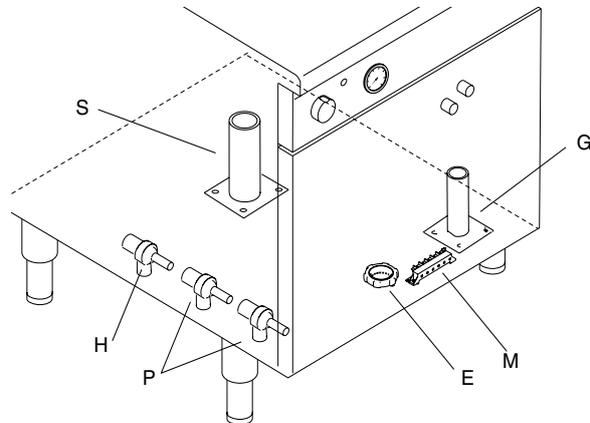
Das Gerät muss mit Trinkwasser bei Druckwerten von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

Achtung! Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Druckwert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckreduzierer eingebaut werden.

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung „P“ (Abb. 4A) mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

6.1. KOCHKESSEL MIT AUTOMATISCHER WASSERBEFÜLLUNG

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung „H“ (Abb.) für die automatische Wasserbefüllung in den Zwischenraum an das Versorgungsnetz von entionisiertem Wasser, oder, als Alternative, von osmotisiertem Wasser angeschlossen werden. Vor dem Anschluss eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.



7. SICHERHEIT - UND KONTROLLVORRICHTUNGEN

7.1. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines festgelegten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

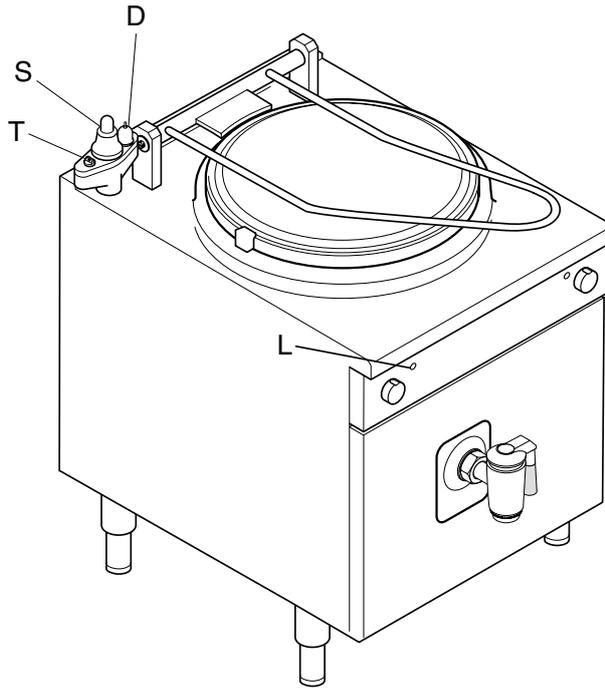
7.1.1. AUSLÖSUNG

Bei Kochkesseln weist die Auslösung des Temperaturbegrenzers, die durch das Aufleuchten der Kontrolllampe „L“ auf der Bedienblende angezeigt wird, auf eine unkorrekte Anwendung (Betrieb mit leerem Kessel oder unzureichendem Wasserstand im Zwischenraum) oder auf einen Defekt des Geräts hin. Sollte die Sicherheitsvorrichtung wiederholt ansprechen, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.

7.1.2 RÜCKSETZUNG

Die Rücksetzung des Temperaturbegrenzers erfolgt beim Abkühlen des Geräts automatisch nur bei indirekt beheizten Kesseln.

HINWEIS: Die Verstellung des Sicherheitsgrenzschalters führt zum Verfall der Garantie.



7.2 DRUCKREGLER

Indirekt beheizte Kochkessel:

- Entlüftungs- und Unterdruckventil "D": es reguliert den Innendruck im Kesselmantel und gewährleistet den Austritt der darin enthaltenen Luft während des Aufheizens. Es sorgt außerdem während des Abkühlens für den Einlass von Luft in den Kesselmantel, wenn der Druck darin unter den normalen Luftdruck absinken sollte.
- Sicherheitsventil "S": es spricht an, wenn der Druck im Kesselmantel ca. 0,5 bar erreicht, und leitet den Dampf aus dem Zwischenraum nach außen ab.

8. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DES KOCHKESSELS

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde; d.h. zum Garen oder zur Zubereitung von Speisen in Flüssigkeiten. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
- Nie grobes Kochsalz verwenden, da es sich nur langsam löst, was die Korrosion des Kesselbodens zur Folge haben könnte. Es wird empfohlen, nur feines Salz (3 mm) zu verwenden und es stets ins kochende Wasser geben. Grobes Salz muss zuvor separat in einem anderen Behälter in heißem Wasser aufgelöst werden.

Achtung! Die Inbetriebnahme des Kessels ohne Wasser im Kesselmantel verursacht schwere Schäden durch Überhitzung des Edelstahlbehälters und der anderen internen Bauteile.

1.1 WASSEREINLAUF

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten und den Wasserzulaufhahn öffnen;
- Den Ablaufstutzen „B“ des Kessels verschließen;
- Den Kesseldeckel öffnen;
- Den Auswahlknopf „R“ betätigen“. Er verfügt über zwei Betriebsstellungen:
 - Blau: Einlass Kaltwasser;
 - Rot: Einlass Warmwasser;
- Der Wasserzulauf erfolgt über den Verteiler „E“.

1.2 WASSEREINLAUF IN DEN KESSELMANTEL

(nur indirekt beheizte Modelle)

Hinweis: Der Zwischenraum darf ausschließlich mit entmineralisiertem Wasser unter Zugabe des Korrosionsschutzmittels (1 Tüte bei Kesseln à 60 Liter, 2 Tüten bei Kesseln à 100 und 150 Liter) befüllt werden.

1.2.1. KOCHKESSEL MIT AUTOMATISCHER WASSERBEFÜLLUNG

- Der Wasserstand und eventuell die automatische Wasserbefüllung des Zwischenraums werden bei der Inbetriebnahme des Gerätes aktiv. Sollte der Wasserstand nicht beim Minimum sein, wird dann das Gerät nicht aufzuwärmen, bis der Mindeststand erreicht wird.

HINWEIS: Sollte das Gerät nicht in Betrieb kommen, die Wasserzulaufleitung und die Wasserstandanlage von einem Fachtechniker kontrollieren lassen.

- Bei der ersten Inbetriebnahme braucht das Wasserbefüllungssystem etwa 30 Minuten, um den Minimumwasserstand im Zwischenraum zu erreichen. Während der Wasserbefüllung, das Korrosionsschutzmittel durch das Entlüftungsventil „D“ dazugeben.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, Wasser schneller durch das Entlüftungsventil manuell einfließen zu lassen.

1.2.2. KOCHKESSEL MIT HANDWASSERBEFÜLLUNG

Täglich vor Arbeitsbeginn bei kaltem Gerät kontrollieren, dass der Wasserstand im Kesselmantel nicht unter den Mindestwert gesunken ist.

- Den Verschluss „T“ (bei 60-Liter-Kesseln) abschrauben.

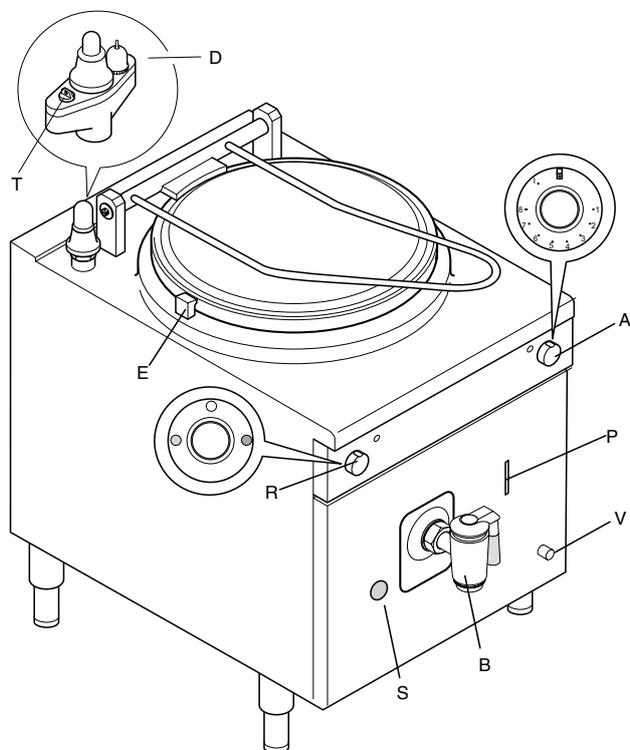
Achtung:

Die Arbeit nicht bei warmem Gerät ausführen oder wenn dasselbe in Betrieb ist.

- Durch die Einlassöffnung entmineralisiertes Wasser einfüllen, bis auf dem Wasserstandanzeiger „P“ der Wert der maximalen Füllmenge erreicht ist.
- Den Verschluss „T“ wieder sorgfältig aufschrauben.

1.2.3 DRUCKWÄCHTER (NUR INDIREKT BEHEIZTE MODELLE)

Der Druckwächter sorgt für einen optimalen Druck im Kesselmantel und schaltet die Heizelemente ab, sobald der vorgegebene Druckwert überstiegen wird. Hierdurch wird der Energieverbrauch des Geräts und der Wasserverbrauch im Kesselmantel reduziert.



1.3. GASGERÄTE

Der Bedienknopf des Brenners „V“ (auf dem Frontpaneel) hat folgende 3 Positionen:

- Ausgeschaltet
- ★ Zündung Zündbrenner
- 🔥 Flamme

Einschalten

- Den Bedienknopf „V“ eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Den Bedienknopf ganz eindrücken, um den elektrischen Zünder einzuschalten und die Zündflamme zu zünden.
- Den Bedienknopf ein wenig loslassen, um die Zündung zu deaktivieren, und ca. 20 Sekunden leicht gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Pilotflamme nicht ausgehen. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

1.3.1 DRUCKWÄCHTER

Das Gasventil ist mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, die bei einem zufälligen Ausgehen des Zündbrenners die unmittelbare Neuzündung (für ca. 60 Sekunden) verhindert. Das sich eventuell angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „Flamme“ drehen.

HINWEIS! Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich; hierzu eine Flamme durch das Loch „S“ an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf „V“ in der Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „V“ teilweise eindrücken und von „Flamme“ auf „Zündung Zündflamme“ drehen, wenn sie für späteren Gebrauch weiterbrennen soll;
- Den Bedienknopf „V“ teilweise eindrücken und auf die Position „ausgeschaltet“ drehen, um das Gerät auszuschalten.

1.4. ELEKTROGERÄTE

- Das Gerät anhand des Umschalters einschalten und am Regler „A“ die gewünschte Temperatur einstellen.

Ausschalten

- Zum Ausschalten des Geräts den Umschalter auf „Aus“ stellen.

1.5 GARVORGANG

- Den Kessel füllen (bei indirekt beheizten Modellen den Wasserstand im Kesselmantel prüfen);
- Den Brenner zünden (nur Gasgeräte);
- Den Bedienknopf „A“ je nach Menge und Art der zu kochenden Speisen auf die gewünschte Leistungsstufe stellen. Er verfügt über folgende Betriebspositionen:

0	: Beckenheizung ausgeschaltet;
1...5	: Positionen niedrige - mittlere Leistung;
6...8	: Positionen mittlere - hohe Leistung;
I	: Maximale Leistung;

Hinweise! Die Wahl einer anderen Leistungsstufe als „I“ bewirkt das Aus- und Wiedereinschalten der Beckenheizung. Hierdurch wird der Energieverbrauch reduziert, ohne den Garvorgang zu beeinträchtigen.

- **Indirekt beheizte Modelle:** Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts nach 10/15 Minuten das Entlüftungsventil „D“ drücken, um die Luft aus dem Kesselmantel abzulassen. Durch das Ablassen der Luft nach Außen wird ein optimaler Druck (gleichmäßigeres Garen und Energieersparnis) im Kesselmantel gewährleistet.

- Nach Beendigung des Garvorgangs zur Unterbrechung der Stromzufuhr den Bedienknopf „A“ auf „Aus“ drehen und den Zündbrenner ausschalten (Gasgeräte).

- Den Ablass „B“ öffnen, den Kessel entleeren und säubern. **Hinweis!** Den Ablass „B“ regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigem Verschleiß oder Beschädigung vorzubeugen.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung unter häufigem Spülen abreiben: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

AUTOMATISCHE WASSERBEFUELLUNG (alle 6 Monate)

Die Anlage und die Sonden regelmäßig kontrollieren, Kalkablagerungen eventuell mit purem Essig oder einer Lösung eines chemischen Reinigers (1/3) und Wasser (2/3) entfernen. Alle Handlungen müssen von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Preisliste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

ACHTUNG – Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile unbedingt vermieden werden: eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3. KALK

STAHLBEREICHEN (wenn nötig)

Durch Wasser auf den Stahlberflächen verursachte Kalkablagerungen (Flecken oder Schatten) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: "STRIPAWAY" der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen.

BOILER ODER KESSELMANTEL (alle 3/4 Monate)

- Zur Entkalkung die Wasserspeicher- und Heizvorrichtungen (z. B.: Kesselmantel der Kochkessel mit indirekter Beheizung) mit reinem Essig oder einer Lösung aus einem chemischen Reiniger (1/3) und Wasser (2/3) füllen.

ESSIG

- Ca. 5 Minuten erhitzen
- Den Essig mindestens 20 Minuten wirken lassen.
- Mit reichlich entmineralisiertem Wasser nachspülen.

CHEMISCHER REINIGER

- Ca. 3 Minuten erhitzen
- Die Lösung mindestens 10 Minuten wirken lassen.

4. STANDZEITEN

Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

5. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen im Inneren des Gerätes entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII. WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- Keine Zündung des Zündbrenners.

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen,
- die Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt.
- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.

- Der Zündbrenner erlischt.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner,
- der Bedienknopf des Gasventils wird nicht lang genug gedrückt.
- Der Gasdruck am Ventil ist unzureichend.
- Das Gasventil ist defekt.

- Der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung
- Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN (ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen).

Das Frontpaneel abnehmen, um Zugang zu folgenden Bauteilen zu erhalten:

GASVENTIL

- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen, die Anschlüsse des Gasein- und -austritts abschrauben.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, KERZE

- Für den Ersatz der Kerze und des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Komponenten herausziehen.
- Für die Ersetzung des Zündbrenners die Gasleitung abschrauben und den Pilotbrenner abnehmen
- Die Komponenten ersetzen und beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluss vom Düsenhalter abschrauben
- Die Befestigungsschrauben des Brenners an der Halterung lösen
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Baugruppe Zündbrenner ausbauen
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen; dabei darauf achten, dass bei der Brennermontage die Zentrierstifte im hinteren Teil in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.

1.3 SCHMIERUNG GROSSER ABLASSHAHN

- Am Ende jedes Arbeitstages muss das Innenteil des Ablasshahns ausgebaut, von eventuellen Speiseresten gereinigt und die Kegelfläche mit Fett Klüber Nontrop-PLB DR geschmiert werden.

IT - PENTOLE GAS

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

GB-IE - GAS POTS

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzle technical data

DE - KOCHKESSEL

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FR - BE - CASSEROLES À GAZ

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

BE - PANNEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

ES - MARMITAS DE GAS

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

NL - PANNEN GAS

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens sproeiers

PT - CALDEIRÕES A GÁS

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

DK - KOGEGRYDER TIL GAS

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

SE - GASDRIVEN KOKGRYTA

BILAGA: Tabell B - Gastryck/Tekniska data för dysor

NO - GASSGRYTER

TILLEGG: Tabell B - Gasstrykk/tekniske data dyser

AT - CH - KOCHKESSEL

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/technische Daten der Düsen

FI - KEITTOPADAT KAASU

LIITE: Taulukko B - Kaasun paine/suuttimien tekniset tiedot

EE - GAASIKATLAD

LISA: TABEL B – Tehnilised andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta

LT - DUJINIAI PUODAI

PRIEDAS: lentelė B - dujų slėgio / purkštukų techniniai duomenys

LV - VĀRĪĀNAS KATLI

PIELIKUMS: Tabula B - Gāzes spiedienu/tehniskie uzgažu dati

CZ - PLYNOVÉ KOTLE

PŘÍLOHA: Tabulka B - Tlak plynu/technické údaje trysek

SK - HRNCE NA PLYN

PŘÍLOHA: Tabulka B - Tlak plynu/technické údaje o dýzách

PL - GAZOWE KOTŁY WARZELNE

ZAŁĄCZNIK: Tabela B - Ciśnienie gazu / dane techniczne dysz

HU - GÁZÜZEMŰ KUKTÁK

MELLÉKLET: B. táblázat - Gáznyomás/fúvóka műszaki adatai

SL - PLINSKI KUHALNIK

DODATEK: Tabela B - tlak plina / tehnični podatki o šobah

GR - ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

IS - MT - GASPOTTAR

VIÐBÆTIR: Tafla B - Gas þrýstingur/tækniilegar upplýsingar um gasstúta (spíssa)

LU - CASSEROLES À GAZ

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

CY - ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπεκ

BG - ТЕНДЖЕРИ НА ГАЗ

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

RO - OALE GAZ

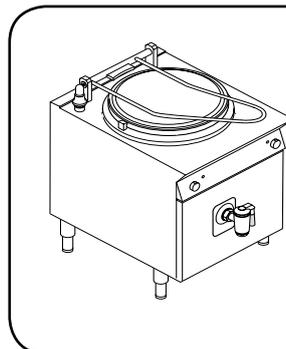
ANEXĂ: Tabelul B - Presiune gaz/date tehnice duze

TR - GAZLI GÜVEÇ

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

HR - PLINA LONAC

DODATAK: Tabela B - Tlak plina i podaci o brizgalicama

**CE**DOC. NO.
EDITION 2**59589AJ01**
06 2014

IT. ITALIA (categoria II2H3+)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli														
TIPO GAS			G20						G30/G31					
			Nominale		Minima		Massima		Nominale		Minima		Massima	
PRESSIONE GAS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
BRUCIATORI	Ø (mm)	kW	Aeratore	Ugello MAX		Ugello MIN		Pilota	Aeratore	Ugello MAX		Ugello MIN		Pilota
			mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	n°	mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	n°
Diretta 60L Indiretta 60L		- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Potere calorifico inferiore (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Consumo gas complessivo (con potere calorifico inferiore(Hi) a 15°C e 1013mbar)														
MODELLI		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

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

TABLE B - Gas pressure and nozzle data														
GAS TYPE			G20						G30/G31					
			Nominal		Min.		Max.		Nominal		Min.		Max.	
GAS PRESSURE		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
BURNERS	Ø (mm)	kW	Aerator	MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot	Aerator	MAX nozzle		MIN nozzle		Pilot
			mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	no.	mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	no.
Direct 60L Indirect 60L		- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Lower heating power (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Total gas consumption (with lower heating power (Hi) at 15°C and 1013mbar)														
MODELS		+7BSGHDNF0	1.48 m ³ /h						1.10 kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

DE. GERMANY (category II2ELL3B/P)

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen															
GASART		G20				G30/G31				G25					
GASDRUCK		Nennndruck		Mindestdruck		Höchstndruck		Nennndruck		Mindestdruck		Höchstndruck			
(mbar)		20		18		25		50		42.5		57.5			
Ø (mm)	kW	Luftring		Düse MAX		Zündflamme		Luftring		Düse MAX		Zündflamme			
		mm	mm	mm	Stempel	mm	Stempel	Anz.	mm	mm	mm	Stempel	Anz.		
Direkt beheizt, 60 l Indirekt beheizt, 60 L	-	33	2,85	285	-	-	41	30	1,65	165	-	-	30		
Unterer Heizwert (Hi)	-	34.02 Mj/m ³				45.65 Mj/Kg (Gas G30)				29.25 Mj/m ³					
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013 mbar)															
MODELLE		+7BSGHINF0				1,48 m ³ /h				1,10 kg/h				1,72 m ³ /h	
		+7BSGHINF0													
		+7BSGHINFR													

FR-BE. FRANCE - BELGIUM (category II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses													
TYPE DE GAZ		G20				G30/G31				G25			
		Nominale	Minimum	Maximum	Maximum	Nominale	Minimum	Maximum	Maximum	Nominale	Minimum	Maximum	Maximum
PRESSION DU GAZ (mbar)		20/25	17/20	25/30	25/30	28-30/37	20/25	35/45	35/45	20/25	17/20	25/30	25/30
BRÛLEURS	Ø (mm)												
	kw												
Directe 60L	-	33	2,85	285	-	28	1,85	185	-	34	2,95	295	-
Indirecte 60L	-				41								41
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)		34,02 Mj/m ³				45,65 Mj/Kg (Gaz G30)				29,25 Mj/m ³			
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)													
MODÈLES	+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h				1,10 Kg/h				1,72 m ³ /h			
	+7BSGHINF0												
	+7BSGHINFR												

BE. BELGIUM (category II2E+3+)

SOORT GAS		G20				G30/G31				G25									
		Nominaal	Minimaal	Maximaal		Nominaal	Minimaal	Maximaal		Nominaal	Minimaal	Maximaal							
GASDRUK		(mbar)		20/25	17/20	25/30		28-30/37	20/25	35/45		20/25	17/20	25/30					
BRANDERS	Ø (mm)																		
	kW																		
Direct 60L Indirect 60L		33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30	34	2,95	295	-	-	41
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan		34,02 MJ/m3																	
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)		45,65 MJ/kg (Gas G30)																	
MODELLEN	+7BSGHDNF0	1,48 m3/h																	
	+7BSGHINF0	1,10 Kg/h																	
	+7BSGHINFR	1,72 m3/h																	

ES. SPAIN (categoría II2H3+)

TABLA B - Presión del gas y datos de las boquillas														
TIPO DE GAS			G20					G30/G31						
			Nominal		Mínima		Máxima	Nominal		Mínima		Máxima		
PRESIÓN DEL GAS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
QUEMADORES	Ø (mm)	kW	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto
			mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°	mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°
Cal. dir. 60 l	-	-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Cal. indir. 60 l	-	-												
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 Mj/m ³					45.65 Mj/Kg (Gas G30)						
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15°C y 1013mbar)														
MODELOS		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h						
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

NL. THE NETHERLANDS (category II2L3B/P)

TABEL B - Gasdruk en gegevens sproeiers														
SOORT GAS			G25					G30/G31						
			Nominaal		Minimaal		Maximaal	Nominaal		Minimaal		Maximaal		
GASDRUK		(mbar)	25		20		30		30		25		35	
BRANDERS	Ø (mm)	kW	Beluchter	Sproeier MAX		Sproeier MIN		Waakvlam- brander	Beluchter	Sproeier MAX		Sproeier MIN		Waakvlam- brander
			mm	mm	Opdruk	mm	Opdruk	n°	mm	mm	Opdruk	mm	Opdruk	n°
Direct 60L	-	-	34	2,95	295	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Indirect 60L	-	-												
Verwarmingswaarde van minder (Hi) dan			29,25 Mj/m ³					45,65 Mj/Kg (Gas G30)						
Totaal gasverbruik (met een verwarmingswaarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar)														
MODELLEN		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h						
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

PT. PORTUGAL (category II2H3+)

TABELA B - Pressão do gás e dados dos bicos														
TIPO DE GÁS			G20						G30/G31					
			Nominal		Mínima		Máxima		Nominal		Mínima		Máxima	
PRESSÃO DO GÁS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
QUEIMADORES	Ø (mm)	kW	Ventilador	Bico MÁX		Bico MÍN		Piloto	Ventilador	Bico MÁX		Bico MÍN		Piloto
			mm	mm	Grav.	mm	Grav.	n°	mm	mm	Grav.	mm	Grav.	n°
Directa 60L		-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Indirecta 60L		-												
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/Kg (Gás G30)					
Consumo de gás total (com poder calorífico inferior (Hi) a 15°C e 1013 mbar)														
MODELOS		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

DK. DENMARK (category II2H3B/P)

TABEL B - Gastryk og tekniske specifikationer for dyser														
GASTYPE			G20						G30/G31					
			Nominel		Minimum		Maksimum		Nominel		Minimum		Maksimum	
GASTRYK		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
BRÆNDERE	Ø (mm)	kW	Lufttilblander	Dyse MAKS.		Dyse MIN.		Tændflamme	Lufttilblander	Dyse MAKS.		Dyse MIN.		Tændflamme
			mm	mm	Trykt	mm	Trykt	Antal	mm	mm	Trykt	mm	Trykt	Antal
Direkte 60L		-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Indirekte 60L		-												
Mindste varmeeffekt (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/kg (Gas G30)					
Samlet gasforbrug (med mindste varmeeffekt (Hi) ved 15°C og 1013 mbar)														
MODELLER		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /t						1,10 kg/t					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

SE. SWEDEN (category II2H3B/P)

TABELL B - Gastryck och dysdata																		
Typ av GAS			G20						G30/G31									
			Nominell		Min.		Max.		Nominell		Min.		Max.					
GASTRYCK		(mbar)	20		17		25		30		25		35					
BRÄNNARE	Ø (mm)	kW	Luftare		Dysa MAX		Dysa MIN		Pilot- brännare	Luftare		Dysa MAX		Dysa MIN		Pilot- brännare		
			mm	mm	Märkning	mm	Märkning	mm	Märkning	Antal	mm	mm	Märkning	mm	Märkning	Antal		
Direkt uppvärmning, 60 l		-	-	-	-	-	-	-	41	28		1,85		185		-	-	30
Indirekt uppvärmning, 60 l		-	-	33	2,85	285	-	-	41	28		1,85		185		-	-	30
Lägsta värmeeffekt (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (Gas G30)									
Total gasförbrukning (Beräknad med lägsta värmeeffekt (Hi) 15°C och 1013 mbar)																		
MODELLER		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h									
		+7BSGHINF0																
		+7BSGHINFR																

NO. NORWAY (category II2H3B/P)

TABELL B - Gasstrykk og dysedata																		
GASSTYPE			G20						G30/G31									
			Nominell		Minimum		Maksimum		Nominell		Minimum		Maksimum					
GASTRYKK		(mbar)	20		17		25		30		25		35					
BRENNERE	Ø (mm)	kW	Ventilator		Dyse MAX		Dyse MIN		Tenner	Ventilator		Dyse MAX		Dyse MIN		Tenner		
			mm	mm	Merk.	mm	Merk.	nr	mm	mm	Merk.	mm	Merk.	nr				
Direkte 60L		-	-	-	-	-	-	-	41	28		1,85		185		-	-	30
Indirekte 60L		-	-	33	2,85	285	-	-	41	28		1,85		185		-	-	30
Minste varmeeffekt (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (Gas G30)									
Totalt gassforbruk (med minste varmeeffekt (Hi) på 15°C og 1013mbar)																		
MODELLER		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h									
		+7BSGHINF0																
		+7BSGHINFR																

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

TABELLE B - Gasdruck und Daten der Düsen																
GASART			G20						G30/G31							
			Nenndruck		Mindestdruck		Höchstdruck		Nenndruck		Mindestdruck		Höchstdruck			
GASDRUCK		(mbar)	20		18		25		50		42,5		57,5			
BRENNER	Ø (mm)	kW	Luftring		Düse MAX		Düse MIN		Zündflamme	Luftring		Düse MAX		Düse MIN		Zündflamme
			mm	mm	Stempel	mm	Stempel	Anz.	mm	mm	Stempel	mm	Stempel	Anz.		
Direkt beheizt, 60 L		-	-	-	-	-	-	-	41	-	-	-	-	-	-	30
Lindirekt beheizt, 60 L		-	-	33	2,85	285	-	-	41	30	1,65	165	-	-	-	30
Unterer Heizwert (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (Gas G30)							
Gesamtgasverbrauch (mit unterem Heizwert (Hi) bei 15°C und 1013mbar)																
MODELLE		+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h						
		+7BSGHINF0														
		+7BSGHINFR														

FI. FINLAND (category II2H3B/P)

TAULUKKO B - Kaasun paine ja suuttimien tiedot																
KAASUTYYPPI			G20						G30/G31							
			Nimellinen		Minimi		Maksimi		Nimellinen		Minimi		Maksimi			
KAASUN PAINE		(mbar)	20		17		25		30		25		35			
POLTTIMET	Ø (mm)	kW	Tuuletin		Suutin MAX		Suutin MIN		Sytytysliekki	Tuuletin		Suutin MAX		Suutin MIN		Sytytysliekki
			mm	mm	Merk.	mm	Merk.	nro	mm	mm	Merk.	mm	Merk.	nro		
Suora 60L		-	-	-	-	-	-	-	41	-	-	-	-	-	-	30
Epäsuora 60L		-	-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	-	30
Alin lämmönkehityskyky (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (Kaasu G30)							
Kaasun kokonaiskulutus (alin lämmönkehityskyky (Hi) lämpötilassa 15°C ja 1013 mbar)																
MALLIT		+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h						
		+7BSGHINF0														
		+7BSGHINFR														

EE. ESTONIA (category II2H3B/P)

TABEL B - Andmed gaasi rõhu ja düüsi kohta																		
GAASI TÜÜP			G20					G30/G31										
			Nominaal		Min.		Maks.	Nominaal		Min.		Maks.						
GAASI RÕHK		(mbar)	20		17		25	30		25		35						
PÕLETID	Ø (mm)	kW	Tuulutaja		MAKS. Düüs		MIN. Düüs		Süüteleek		Tuulutaja		MAKS. Düüs		MIN. Düüs		Süüteleek	
			mm	mm	Tempel	mm	Tempel	nr.	mm	mm	Tempel	mm	Tempel	nr.				
Otsene 60L Kaudne 60L	- -	- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30				
Alumine kütteväärtus (Hi)			34.02 Mj/m ³					45,65 Mj/kg (G30 gaas)										
Gaasitarbimine kokku (alumise kütteväärtuse (Hi) 15°C ja 1013 mbaari juures)																		
MUDELID		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h										
		+7BSGHINF0																
		+7BSGHINFR																

LT. LITHUANIA (category II2H3B/P)

Lentelė B - duomenys apie dujų slėgį ir purkštukus																		
DUJŲ TIPAS			G20					G30/G31										
			Nominalus		Min.		Maks.	Nominalus		Min.		Maks.						
DUJŲ SLĖGIS		(mili-barai)	20		17		25	30		25		35						
DEGIKLIAI	Ø (mm)	kW	Aerato-rius		MAKS. Purkštukas		MIN. Purkštukas		Pagalbinis vožtuvas		Aerato-rius		MAKS. Purkštukas		MIN. Purkštukas		Pagalbinis vožtuvas	
			mm	mm	spaudas	mm	spaudas	nr.	mm	mm	spaudas	mm	spaudas	nr.				
Tiesioginis 60 I Netiesioginis 60 I	- -	- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30				
Mažesnė kaitinimo galia (Hi)			34.02 Mj/m ³					45.65 Mj/Kg (Gas G30)										
Bendras dujų sunaudojimas (su mažesne kaitinimo galia (Hi) esant 15° C ir 1013 milibaru)																		
MODELIAI		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h										
		+7BSGHINF0																
		+7BSGHINFR																

LV. LATVIA (category II2H3B/P)

TABULA B - Gāzes spiediens un uzgaļu dati														
GĀZES VEIDS			G20					G30/G31						
			Sākotnējais		Minimālais		Maksimālais	Sākotnējais		Minimālais		Maksimālais		
GĀZES SPIEDIENS		(mbar)	20		17		25	30		25		35		
DEĢĻI	Ø (mm)	kW	Ventila-tors	Uzgalis MAX		Uzgalis MIN		Signāl-lampīņa	Ventila-tors	Uzgalis MAX		Uzgalis MIN		Signāl-lampīņa
			mm	mm	lespiests.	mm	lespiests.	n°	mm	mm	lespiests.	mm	lespiests.	n°
Tieša 60L Netieša 60L	- -	- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Mazākā karstuma jauda (Hi)			34.02 Mj/m ³					45,65 Mj/Kg (Gāze G30)						
Kopējais gāzes patēriņš (ar mazāko karstuma jaudu (Hi) pie 15°C un 1013mbar)														
MODEĻI	+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h						
	+7BSGHINF0													
	+7BSGHINFR													

CZ. CZECH REPUBLIC (category II2H3B/P)

TABULKA B - Tlak plynu a údaje trysek														
DRUH PLYNU			G20					G30/G31						
			Jmenovitý		Minimální		Maximální	Jmenovitý		Minimální		Maximální		
TLAK PLYNU		(mbar)	20		17		25	30		25		35		
HOŽÁKY	Ø (mm)	kW	Vitrák	Tryska MAX		Tryska MIN		Pilot	Vitrák	Tryska MAX		Tryska MIN		Pilot
			mm	mm	Vytiš:	mm	Vytiš:	è.	mm	mm	Vytiš:	mm	Vytiš:	è.
Přímý plamen 60 l Nepřímý plamen 60 l	- -	- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Tepelný výkon dolní (Hi)			34.02 Mj/m ³					45.65 Mj/Kg (Plyn G30)						
Celková spotřeba plynu (s dolním tepelným výkonem (Hi) při 15°C a 1013 mbar)														
MODELY	+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h						
	+7BSGHINF0													
	+7BSGHINFR													

SK. SLOVAKIA (category II2H3B/P)

TABUĽKA B - Tlak plynu a údaje o dýzach														
DRUH PLYNU			G20						G30/G31					
			Menovitý		Minimálny		Maximálny		Menovitý		Minimálny		Maximálny	
TLAK PLYNU		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
HORÁKY	Ø (mm)	kW	Aerátor	Dýza MAX		Dýza MIN		Pilotná	Aerátor	Dýza MAX		Dýza MIN		Pilotná
			mm	mm	Značka	mm	Značka	č	mm	mm	Značka	mm	Značka	č
S priamym ohrevom 60l S vrstveným dnom 60l	-	-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Spodný tepelný výkon (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/Kg (Plyn G30)					
Celková spotreba plynu (so spodným tepelným výkonom(Hi) pri 15°C a 1013 mbar)														
MODELY		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciężnienie gazu oraz dane dysz														
TYP GAZU			G20						G30/G31					
			Nominalne		Minimalne		Maksymalne		Nominalne		Minimalne		Maksymalne	
CIĘŻNIENIE GAZU		(mbar)	20		17		25		36		30		50	
PALNIKI	Ø (mm)	kW	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot
			mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr	mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr
Z grzaniem bezpośrednim 60 l Z grzaniem pośrednim 60 l	-	-	33	2,85	285	-	-	41	30	1,75	175	-	-	30
Dolna wartość opałowa (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/Kg (Gaz G30)					
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013 mbar)														
MODELE		+7BSGHDNF0	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

SI. SLOVENIA (category II2H3B/P)

TABELA B - tlak plina in podatki o šobah														
VRSTA PLINA			G20						G30/G31					
			Nazivna		Najmanjša		Največja		Nazivna		Najmanjša		Največja	
TLAK PLINA		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
GORILNIKI	Ø (mm)	kW	Zraènik	Šoba MAKS		Šoba MIN		Pilot	Zraènik	Šoba MAKS		Šoba MIN		Pilot
			mm	mm	Žig	mm	Žig	št	mm	mm	Žig	mm	Žig	št
Neposredna 60L Posrdna 60L		- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Spodnja kalorièna moè (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (plin G30)					
Skupna potrošnja plina (pri spodnji kalorièni moèi (Hi) pri 15°C in 1013mbar)														
MODELI	+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
	+7BSGHINF0													
	+7BSGHINFR													

GR. GREECE (category II2H3+)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ														
ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ			G20						G30/G31					
			Ονομαστική		Ελάχιστη		Μέγιστη		Ονομαστική		Ελάχιστη		Μέγιστη	
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	Ø (mm)	kW	Άνοιγμα	ΜΕΓ. Μπεκ		ΕΛΑΧ. Μπεκ		Καυστήρας ανάφλεξης	Άνοιγμα	ΜΕΓ. Μπεκ		ΕΛΑΧ. Μπεκ		Καυστήρας ανάφλεξης
			mm	mm	Ένδειξη.	mm	Ένδειξη.	αριθ	mm	mm	Ένδειξη.	mm	Ένδειξη.	αριθ
Άμεσης θέρμανσης 60L Έμμεσης θέρμανσης 60L		- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Κατώτερη θερμαντική ισχύς (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (Αέριο G30)					
Συνολική κατανάλωση αερίου (με κατώτερη θερμαντική ισχύ (Hi) στους 15°C και 1013mbar)														
ΜΟΝΤΕΛΑ	+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
	+7BSGHINF0													
	+7BSGHINFR													

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

TAFLA B - Gasþrýstingur og upplýsingar um gasstúta (spissa)									
GASTEGUND			G30/G31						
			Nafngildi		Minnst		Mest		
GASÞRÝSTINGUR		(mbar)	30		25		35		
BRENNARAR	Ø (mm)	kW	Loftblöndungur		Stútur mest		Stútur minnst		Vaktari
			mm		mm	Þrykkt	mm	Þrykkt	nr.
Beinn 60L Óbeinn 60L	- -	- -	28		1,85	185	-	-	30
Minnsta varmagildi (Hi)			45.65 MJ/kg (G30 gas)						
Heildar gasnotkun (reiknað við minnsta varmagildi (Hi) við 15°C og 1013 mbar)									
TEGUND	+7BSGHDNF0		1,10 Kg/h						
	+7BSGHINF0								
	+7BSGHINFR								

LU. LUXEMBOURG (category I2E)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses									
TYPE DE GAZ			G20						
			Nominale		Minimum		Maximum		
PRESSION DU GAZ		(mbar)	20/25		17/20		25/30		
BRÛLEURS	Ø (mm)	kW	Aérateur		Buse MAX		Buse MIN		Veilleuse gaz
			mm		mm	Estamp.	mm	Estamp.	n°
Directe 60L Indirecte 60L	- -	- -	33		2,85	285	-	-	41
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			34,02 MJ/m ³						
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars)									
MODÈLES	+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h						
	+7BSGHINF0								
	+7BSGHINFR								

CY. CYPRUS (category I3B/P)

ΠΙΝΑΚΑΣ Β - Πίεση αερίου και χαρακτηριστικά των μπεκ								
ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ			G30/G31					
			Ονομαστική		Ελάχιστη		Μέγιστη	
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ		(mbar)	28-30/37		20/25		35/45	
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	Ø (mm)	kW	Άνοιγμα	ΜΕΓ. Μπεκ		ΕΛΑΧ. Μπεκ		Καυστήρας ανάφλεξης
			mm	mm	Ένδειξη.	mm	Ένδειξη.	αριθ
Άμεσης θέρμανσης 60L Έμμεσης θέρμανσης 60L	- -	- -	28	1,85	185	-	-	30
Κατώτερη θερμαντική ισχύς (Hi)			45.65 MJ/Kg (Αέριο G30)					
Συνολική κατανάλωση αερίου (με κατώτερη θερμαντική ισχύ (Hi) στους 15°C και 1013mbar)								
ΜΟΝΤΕΛΑ	+7BSGHDNF0		1,10 Kg/h					
	+7BSGHINF0							
	+7BSGHINFR							

BG. BULGARIA (category II2H3B/P)

ТАБЛИЦА В - Налягане на газта и данни на дюзите														
ΤΙΠ НА ΓΑΖΤΑ			G20						G20					
			Номинално		Минимално		Максимално		Номинално		Минимално		Максимално	
НАΛΥΓΑΝΕ НА ΓΑΖΤΑ		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
ГОРЕЛКИ	Ø (mm)	kW	Аератор	Дюза МАХ		Дюза MIN		Водач	Аератор	Дюза МАХ		Дюза MIN		Водач
			mm	mm	Озн.	mm	Озн.	η°	mm	mm	Озн.	mm	Озн.	η°
Директна 60 ѓ Индиректна 60 ѓ	- -	- -	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Долна топлина на изгаряне (Hi)			34.02 MJ/m ³						45,65 MJ/Kg (Ααϕ G30)					
Общо потребление на газ (с долна топлина на изгаряне (Hi) при 15°C и 1013 mbar)														
ΜΟΔΕΛΙ	+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h					
	+7BSGHINF0													
	+7BSGHINFR													

RO. ROMANIA (category II2H3B/P)

TABELUL B - Presiune gaz și date duze														
TIP GAZ			G20						G30/G31					
			Nominală		Minimă		Maximă		Nominală		Minimă		Maximă	
PRESIUNE GAZ		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
ARZĂTOARE	Ø (mm)	kW	Aerator	Duză MAX		Duză MIN		Pilot	Aerator	Duză MAX		Duză MIN		Pilot
			mm	mm	Marcat	mm	Marcat	nr.	mm	mm	Marcat	mm	Marcat	nr.
Oală cu fund normal 60L	-	-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Oală cu fund dublu 60L	-	-												
Putere calorifică inferioară (Hi)			34.02 Mj/m ³					45.65 Mj/Kg (Gas G30)						
Consum gaz total (cu putere calorifică inferioară (Hi) la 15°C și 1013mbar)														
MODELE		+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

TR. TURKEY (category II2H3B/P)

TABLO B - Gaz basıncı ve ayar uçları verileri														
GAZ TİPİ			G20						G30/G31					
			Nominal		Minimum		Maksimum		Nominal		Minimum		Maksimum	
GAZ BASINCI		(mbar)	20		17		25		30		25		35	
BRÜLÖR	Ø (mm)	kW	Havalan- dýrýcý	Ayar ucu MAKS.		Ayar ucu MÝN.		Pilot	Havalan- dýrýcý	Ayar ucu MAKS.		Ayar ucu MÝN.		Pilot
			mm	mm	Bas.	mm	Bas.	sayýsý	mm	mm	Bas.	mm	Bas.	sayýsý
Direk 60L	-	-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Dolaylý 60L	-	-												
Alt ýsýtma deđeri (Hi)			34.02 Mj/m ³					45.65 Mj/Kg (Gaz G30)						
Toplam gaz tüketimi (alt ýsýtma deđeri (Hi) 15°C ve 1013mbar durumunda)														
MODELLER		+7BSGHDNF0		1,48 m ³ /h					1,10 Kg/h					
		+7BSGHINF0												
		+7BSGHINFR												

HR. HRVATSKA (category II2H3B/P)

TABELA B - Tlak plina i podaci o brizgalicama																
VRSTA PLINA			G20						G30/G31							
			Nazivni		Minimalni		Maksimalni		Nazivni		Minimalni		Maksimalni			
TLAK PLINA		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45			
PLAMENICI	Ø (mm)	kW	Aerator	Brizgalica MAX		Brizgalica MIN		Pilot	Aerator	Brizgalica MAX		Brizgalica MIN		Pilot		
			mm	mm	Oznaka	mm	Oznaka	br.	mm	mm	Oznaka	mm	Oznaka	br.		
LONAC 60L			-	-	33	2,85	285	-	-	41	28	1,85	185	-	-	30
Donja ogrjevna vrijednost (Hi)			34.02 Mj/m ³						45.65 Mj/Kg (Gas G30)							
Ukupna potrošnja plina (s donjom ogrjevnom vrijednosti (Hi) na 15°C i 1013mbara)																
MODELI		+7BSGHDNF0	1.48 m ³ /h						1.10 kg/h							
		+7BSGHINF0														
		+7BSGHINFR														